NOTICE D’UTILISATION
USER MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE USO

Caves à vin polyvalentes et caves à vin de vieillissement

Multi purpose wine cellars and ageing wine cellars

Veelzijdige wijnkasten en oplegwijnkasten

Weintemperier- und Weinklimaschränke

Instrucciones de uso

REMERCIEMENTS

Vous avez choisi de confier vos crûs à une cave du groupe « Climadiff »
Nous vous en remercions ! Nos équipes sont à la recherche permanente de la qualité et d'une amélioration constante de nos produits. Elles restent donc à votre écoute.

Pour optimiser l'installation et l'utilisation de votre nouvelle acquisition nous vous invitons à parcourir attentivement les pages suivantes.
Nous vous souhaitons d'agréables dégustations !

Les informations contenues dans cette notice sont susceptibles de modifications sans préavis par Climadiff S.A
Climadiff n'offre aucune garantie sur ses appareils pour toute utilisation autre que décrite dans la notice ainsi que pour toute intervention effectuée par un tiers non agréé par Climadiff ou votre revendeur. Les noms et marques cités dans ce document sont protégés par copyright. Ce manuel contient des informations originales. Toute reproduction est strictement interdite sauf autorisation expresse et écrite de Climadiff.

SECURITE

Lisez attentivement les indications portées dans ce manuel avant la mise en service de votre cave. Conservez-le soigneusement pour vous y référer ultérieurement en cas de besoin.

D'une manière générale, la maintenance de votre appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique et à la mise en température de vin ou autres boissons si vous le désirez. En aucun cas il n'est destiné à conserver de la nourriture.

Assurez-vous que le voltage et la tension de votre installation électrique correspondent bien aux indications portées sur la plaque signalétique de votre appareil qui doit être raccordé à un système avec mise à la terre homologué. Les réparations ou raccordement incorrects entraînent des dangers. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel en cas de doute sur celle-ci.

Cette unité doit être correctement branchée sur une prise de terre pour votre sécurité. Ne coupez, ni ne retirez en aucun cas le fil de terre du cordon fourni.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique.

Si votre appareil est endommagé (choc important) ou a subi un sinistre quelconque, (surtension due à la foudre, inondation, incendie) celui ci peut s'avérer dangereux. Débranchez la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.

Afin d'éviter tout danger, ne remplacez pas vous même le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Adressez vous à votre revendeur, à un centre agréé ou un réparateur professionnel.

Cet appareil doit être positionné de manière à ce que la prise d'alimentation soit accessible. Ne déplacez pas l'appareil une fois plein, vous risquez de déformer irrémédiablement le corps de l'appareil. Les parties électriques ne doivent pas être directement accessibles.

- Tenez éloigné les enfants de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Dans le cas d'écoulement accidentel de liquide (*bouteille cassée ou autres)* sur les organes électriques (moteur et autres), débranchez aussitôt la fiche d'alimentation.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.

Conservez l'appareil éloigné de toute source de chaleur et non exposé directement aux rayons du soleil.

Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou être en contact avec des parties coupantes ou chaudes.

Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la prise mais saisissez la fiche et tirez dessus.

Assurez-vous que l'endroit ou est posée votre appareil peut supporter le poids de celle-ci une fois chargée (1 bouteille de 75cl est environ égale à 1.3kg).
Votre cave doit être placée sur une surface plane. Si vous devez la placer sur un tapis ou de la moquette, insérez un support dessous.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Des appareils abandonnés sont toujours dangereux.

Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage (déconnectez la fiche d'alimentation ou le coupe circuit correspondant selon modèle.)

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits inflammables.

Ne stockez ou ne vaporisez aucun gaz ou liquide inflammable à proximité de l'appareil.

Avant de jeter votre cave à vin dans un endroit prévu de recyclage, enlevez la porte, laissez les clayettes en place de manière à ce qu'il soit difficile aux enfants de rentrer à l'intérieur.

En cas de non respect des consignes de branchement ou d'utilisation, la responsabilité de Climadiff ne saurait être mise en cause quant aux avaries en résultant.

R600a

Instructions de sécurité

Attention: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.

Attention: N'obstruer aucune grille de ventilation de l'appareil.

Attention : Ne pas stocker de substances explosives comme les bombes d'aérosol avec un propulseur inflammables dans cet appareil.

Attention : Ne pas endommager le circuit frigorifique de l'appareil.

Attention : Les unités de réfrigération fonctionnant avec de l'isobutane (R600a), elles ne peuvent être placées dans une zone avec des sources d'ignition (par exemple, descellé contacts électriques ou lorsque le fluide frigorigène pourrait rassembler en cas de fuite). Le type de fluide frigorigène est indiqué sur la plaque signalétique de l'armoire.

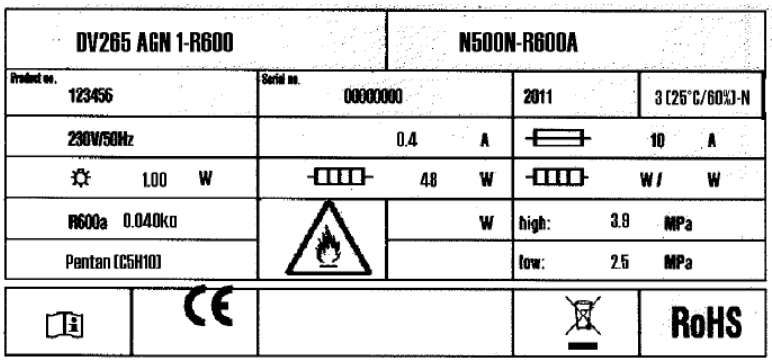
Attention: Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme aux exigences des Directives Européennes suivantes :

2006/95/CE relative à la sécurité électrique
2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique

CE

IDENTIFICATION



La plaque signalétique collée à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle) comporte toutes les informations spécifiques à votre armoire à vin.

Nous vous conseillons de noter son numéro de série sur ce livret avant son installation, pour vous y référer si nécessaire ultérieurement (intervention technique, demande d'assistance…)

En effet, une fois l'armoire installée et chargée, son accès y est plus compliqué.

ATTENTION : Aucune assistance ne pourra vous être donnée sans ces informations.

UNE CAVE A VIN, POURQUOI FAIRE ?

N'oubliez pas que le vin est l'aboutissement d'une passion.

Complexe il évolue très lentement, paisiblement !
Il a besoin de la réunion de multiples conditions pour s'épanouir et tranquillement atteindre son apogée.
La permanence de ces conditions est importante !

Il faut avant tout faire la distinction entre températures de vieillissement, conservation et températures de dégustation.

Pour cela, 5 points importants :

La température de vieillissement : désigne une fourchette de températures entre 10 et 14°C ; idéalement vers 12°C, quel que soit le type de vin à conserver et faire vieillir. Plus encore que les niveaux, c'est la constance de la température dans la durée qui va permettre au vin de s'épanouir pleinement. Il est donc important d'éviter tout choc thermique brutal.

L'hygrométrie : le bouchon de liège des bouteilles doit être humide en permanence afin de rester hermétique.

Avec un taux d'humidité durablement inférieur à 50 %, le bouchon des bouteilles se dessèche, se rétracte puis le vin coule et s'oxyde.

Avec un taux d'humidité durablement supérieur à 80 %, le risque d'apparition de moisissures et de décollement des étiquettes apparaît.

Les odeurs/la ventilation : le vin respire à travers son bouchon. La proximité constante d'odeurs dénature le vin.

Les vibrations : les vibrations fatiguent le vin et perturbent son évolution. C'est pourquoi il est important de tenir le vin à l'écart de tout mouvement.

La lumière : la lumière accroît le potentiel d'oxydoréduction du vin, accélérant ainsi son vieillissement. C'est pourquoi il est important de lui offrir une véritable obscurité protectrice.

A cela, il faut ajouter une notion fondamentale :

Rien ne sert de conserver avec amour un vin pendant des années pour le « tuer » en le servant à une température inappropriée. Servi trop froid, les arômes d'un vin sont anesthésiés et ses défauts masqués. Servi trop chaud, il deviendra alcooleux.

La température de service Il s'agit de la fourchette des températures pour servir et consommer un vin, de 7°C pour les liquoreux jusqu'à 18°C pour les rouges tanniques de garde.

La permanence de ces conditions est importante !

<u>Récapitulons les besoins qui ont orienté votre choix :</u>

Acheter des primeurs et faire vieillir amoureusement ? Vous êtes dans le domaine du **vieillissement !**

Acheter des vins et champagnes proches de leur apogée pour les avoir à portée de main et savourer la plénitude de leurs arômes le jour qui vous convient à juste température? Une approche de la **polyvalence,** conservation et mise à température !

Vous souhaitez consommer vos crus à juste température ? Une cave de **service** sera particulièrement adaptée (aussi appelée cave de mise en température).

LES DIFFERENTES CAVES CLIMADIFF

Climadiff, spécialiste de la cave à vin a donc conçu différents types d'armoires.

Vieillissement : l'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, de manière plus stable, les conditions des caves souterraines propres à favoriser l'épanouissement optimal des meilleurs crus.

Polyvalentes: qui combinent des zones de mise en température et de conservation, mono compartiment ou multi compartimentées…

Mise en température ou de service : pour que vous puissiez déguster vos meilleurs crûs à juste température afin qu'ils exhalent la finesse de leurs arômes.

Pour toute information sur nos différents produits, rendez-vous sur notre site : www.climadiff.com

Pour toute commande de clayettes, de filtres à charbon ou autres accessoires, rendez-vous à la rubrique "accessoires" de notre site internet www.climadiff.com ou sur le www.vinokado.com.

DECOUVREZ LES QUALITES DE VOTRE CAVE A VIN

FIABILITE ET SECURITE

Toutes les armoires à vins Climadiff sont fabriquées avec des composants de haute qualité. Les technologies des divers systèmes utilisés répondent aux normes de fiabilité et de sécurité les plus élevées. La valeur de leur contenu mérite en effet les plus grands égards.

CAVE POLYVALENTES : ETAGEMENT DES TEMPERATURES

La stratification naturelle couplée au fonctionnement d'une résistance permet un choix étagé, chambrage, conservation, rafraîchissement, une gestion polyvalente multi zone !

CAVES DE VIEILLISSEMENT : TEMPERATURE HOMOGENE

Nos équipes ont veillé et travaillé sur la répartition du froid pour offrir à vos vins une température moyenne homogène sans brassage d'air mécanique. Vos bouteilles reposent donc en paix !

PROTECTION BASSES TEMPERATURES « KIT HIVER » :

La sécurité d'une température idéale constante à l'intérieur de votre cave à vins Climadiff

Une chute de la température ambiante a-t-elle une incidence sur la qualité de conservation de ma cave à vins ?

Non ! La température intérieure de votre cave est automatiquement régulée par rapport à la température ambiante du local où elle se situe, grâce à un système totalement automatique.

Pour éviter d'infliger à vos vins des variations de température trop brusques lorsque la température extérieure chute brutalement (sans être inférieure à 0° et hors-gel), Climadiff a mis au point le KIT HIVER automatique.

TECHNIQUEMENT, COMMENT LE KIT HIVER FONCTIONNE-T-IL ?

Ce système est entièrement autonome et ne nécessite aucune intervention de votre part. Le système devient actif en fonction de votre réglage de température, de la température ambiante et de celle en partie basse de l'armoire.

Dès lors que la température au bas de votre armoire à vin est inférieure à celle préréglée (11-13°C, 8-18°C), le système hiver se met en fonction après un court laps de temps. La résistance opère alors très lentement un réchauffement tout en douceur et en silence. Vos vins restent ainsi dans des conditions optimales de conservation !

IMPORTANT : seul le compresseur et donc le système de réfrigération est générateur de bruit de fonctionnement. Le réchauffement est assuré par une résistance donc de manière totalement silencieuse.

Si votre cave à vin se trouve dans ces cas de figure et qu'elle ne fait pas de bruit, aucune inquiétude, ceci ne doit pas être considéré comme une panne !

VIBRATIONS

Le vin n'aime pas être dérangé. Il craint particulièrement les vibrations.

C'est pourquoi le compresseur de votre cave à vin est monté sur des amortisseurs spéciaux appelés Silent-blocks.

De même la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse polyuréthane qui a la particularité d'absorber aussi les vibrations.

Suivant les modèles, les clayettes sont en bois massif et absorbent mieux les vibrations que le métal. Sur certains modèles les supports de clayettes sont équipés en plus de coussinets en caoutchouc.

Vos bouteilles connaissent une paix royale !

AERATION

AIR PUR renouvelé et filtré en permanence

Votre cave à vins Climadiff est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon

Il est conseillé de remplacer ce filtre une fois par an (disponible sur commande chez votre revendeur ou sur commande sur le www.climadiff.com à la rubrique accessoires ou sur www.vinokado.com). Vous trouverez l'emplacement du filtre sur le descriptif de votre cave à vin et la procédure de retrait au chapitre « entretien ».

HYGROMETRIE

Fluctue autour de 55% (±10), c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa souplesse et son élasticité qui le rendent hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer.

EXPOSITION AUX U.V.

Attention à la lumière : elle accélère le processus d'oxydoréduction et donc le vieillissement prématuré du vin, ce qui n'est pas souhaitable.

PORTE PLEINE

Votre cave à vins Climadiff dispose d'une porte pleine, pas de problème. Vos bouteilles resteront à l'abri de la lumière.

PORTE VITREE

Votre vin est à l'abri aussi, elle a été traitée pour filtrer jusqu'à 70 % des rayons ultra violets.

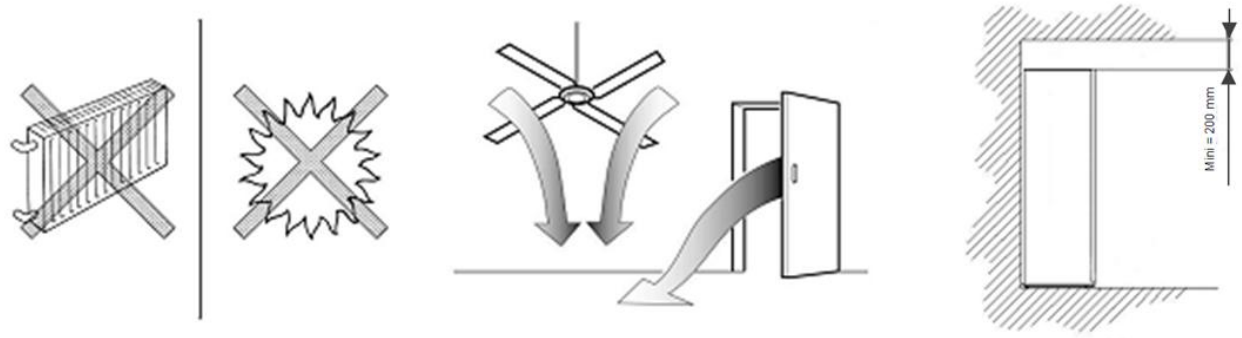
COMMENT INSTALLER VOTRE CAVE A VIN

LOCAL

Veillez à lui trouver un emplacement judicieux : éloignée d'une source de chaleur, à l'abri des rayons du soleil, non exposée aux basses températures. De cette façon, vous obtiendrez les meilleures conditions de fonctionnement pour la plus faible consommation d'énergie.

Assurez vous également que la surface où sera installée l'armoire est plane et résistante (poids de l'appareil plus son chargement, une bouteille de 75 cl pèse en général 1,3 kg)

Ne pas la placer à ciel ouvert et veiller à maintenir un espace minimal de 200 mm entre le haut de l'armoire et le plafond situé au dessus.



Note : un débordement du bac de récupération des eaux de dégivrage, situé à l'arrière, près de compresseur, est possible dans des conditions ambiantes extrêmes.

C'est pour cette raison que nous recommandons de choisir la nature des surfaces du mur et du sol dans la zone d'installation de l'appareil de sorte que l'humidité ou la formation d'eau possible ne produise pas de détérioration.

RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Assurez-vous d'avoir bien pris connaissance des consignes de sécurité indiquées au début de ce manuel.

Si l'armoire à vin a été fortement inclinée lors de son transport ou de sa mise en place, avant tout, n'oubliez pas de laisser votre cave à vins en position verticale durant 24 heures avant de la raccorder pour que l'huile lubrifiante puisse retomber et s'accumuler dans le compresseur.

Si ce point n'était pas respecté, il pourrait se produire une panne totale du système de refroidissement.

Se référer aux consignes de sécurités mentionnées en début de manuel !

Votre cave à vins est équipée d'un câble de connexion et d'une prise de courant de 230V/50Hz monophasé (norme CE). Elle doit être connectée à une prise murale avec mise à la terre et une protection de 10 A minimum.

TEMPERATURES AMBIANTES

IMPORTANT : Veillez à ne pas dépasser les valeurs maximales et minimales suivantes retenues pour un bon fonctionnement de l'appareil. Des températures ambiantes extrêmes (chaudes ou froides) peuvent altérer les performances de l'appareil et les températures possibles et souhaitées non atteintes.

Si vous souhaitez utiliser votre cave de vieillissement comme cave de mise en température et que vous souhaitez obtenir une température interne supérieure à 13°C, veillez à respecter les températures ambiantes indiquées ci-dessous :

	CAVE A VIN MONO TEMPERATURE							
UTILISATION	VIEILLISSEMENT				MISE A TEMPERATURE			
	265	315	265	315	265	315	265	315
TYPE DE PORTE	Verre		Pleine		Verre		Pleine	
PLAGE DE TEMPERATURE AMBIANTE A RESPECTER	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C
PLAGE DE REGLAGE DE TEMPERATURE POSSIBLE	11-13°C	11-13°	11-13°C	11-13°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
SYSTEME HIVER ?	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

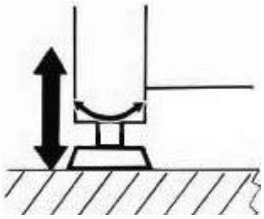
	CAVE A VIN MULTI TEMPERATURES											
TYPE DE PORTE	VERRE						PLEINE					
	265			315			265			315		
PLAGE DE TEMPERATURE AMBIANTE A RESPECTER	0-35°C			0-35°C			0-35°C			0-35°C		
PLAGE DE REGLAGE DE TEMPERATURE POSSIBLE	17° 7	18° 8	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°
SYSTEME HIVER ?	Oui			Oui			Oui			Oui		

DEBALLAGE

Retirez (suivant modèles) la palette de transport sur laquelle repose votre cave à vin en enlevant les deux vis qui la maintiennent au châssis à l'arrière de l'appareil. Retirez tous les éléments de calage ou de protection présents à l'intérieur.

CALAGE :

Veillez à caler et ajuster l'horizontalité de votre cave à vin. (L'utilisation d'un niveau à bulles est conseillée). Ceci évitera tout mouvement dû à l'instabilité, générateur de bruit et de vibrations et assurera la parfaite herméticité de la porte.



Aidez-vous pour cela des pieds réglables à l'avant de votre cave à vin (suivant modèles).

Nous vous conseillons également de faire pencher très sensiblement l'appareil vers l'arrière pour « forcer » l'écoulement des eaux de condensas (2/3 mm) ce qui évitera la formation de dépôts en tous genres (calcaire.)

Le réglage s'effectue par vissage et dévissage.

ESPACE

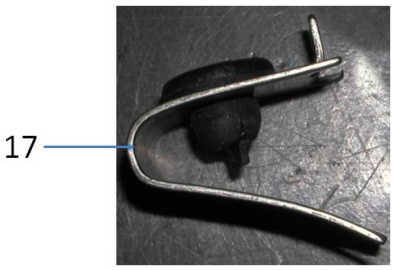
POSE LIBRE

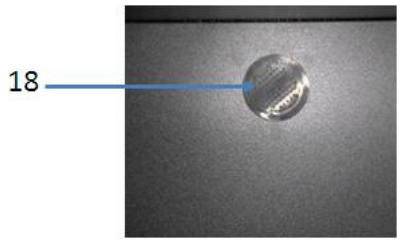
Respectez un espace d'au moins 3 cm entre le mur et l'arrière de votre cave pour une libre circulation de l'air. Cet appareil n'est pas destiné à être encastré.

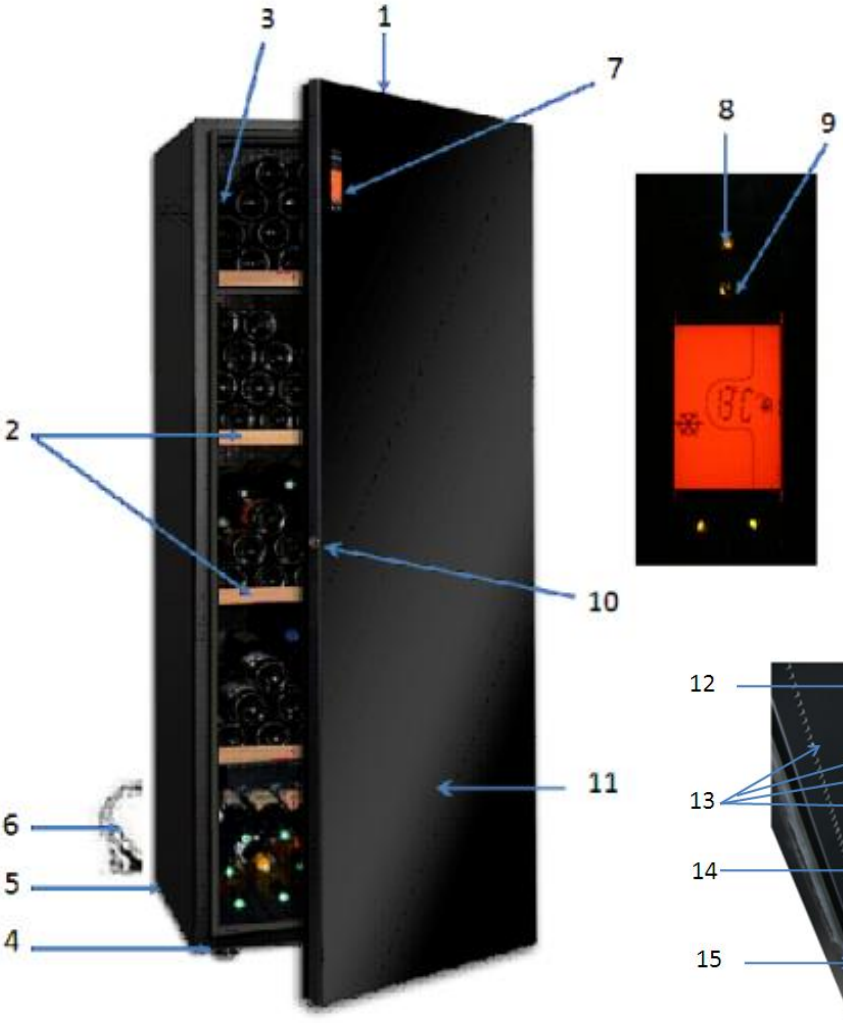
Assurez vous que la surface où vous allez installer l'appareil peut supporter le poids de celle-ci et de son chargement (une bouteille de 75 cl = 1,3 kg en moyenne).

DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE A VIN

1. Eclairage
2. Clayette
3. Plaque signalétique
4. Pieds réglables en hauteur
5. Roulettes de déplacement
6. Câble d'alimentation avec fiche
7. Système de contrôle électronique
8. Interrupteur d'éclairage
9. Bouton marche/arrêt
10. Porte
11. Serrure
12. Evaporateur
13. Encoches de fixation de clayettes
14. Trou d'évacuation
15. Joint
16. Gouttière à condensas
17. Support de clayette
18. Filtre à charbon



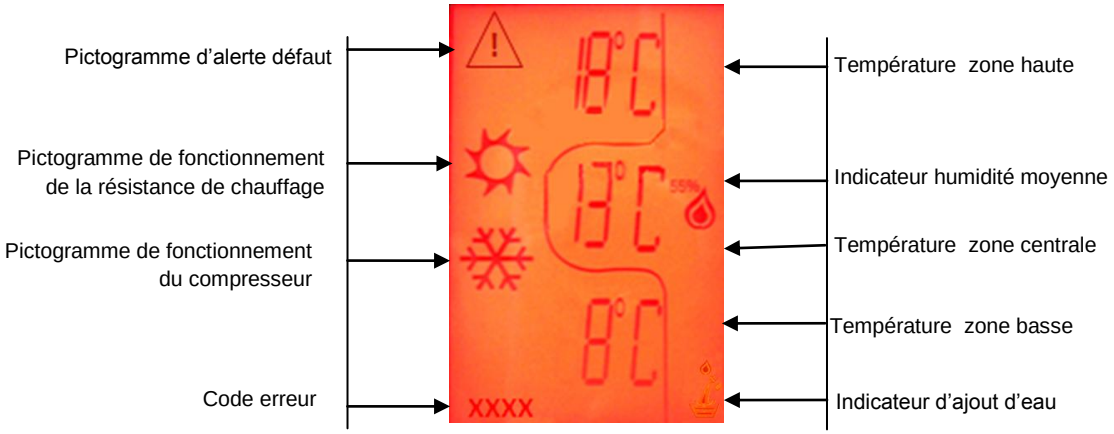




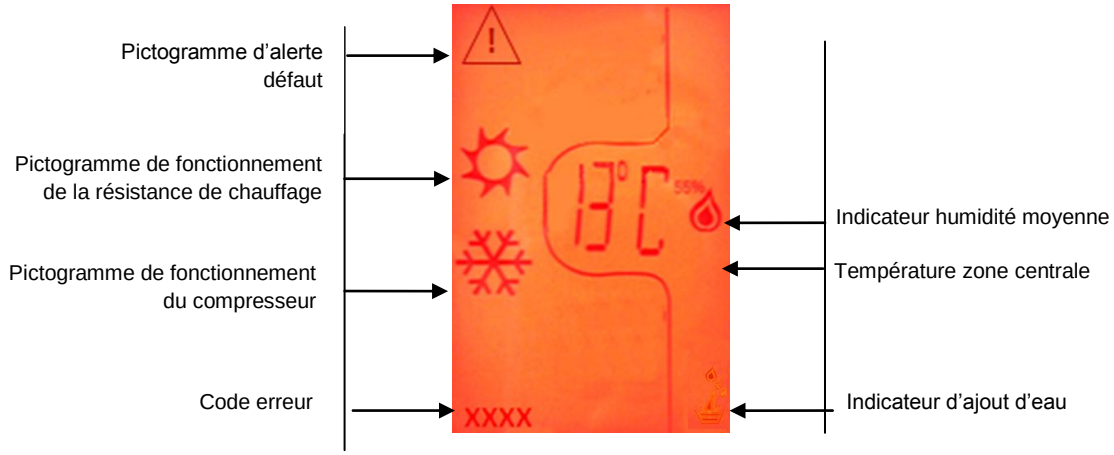
AFFICHEUR DE LA CAVE A VIN

Retirer tout d'abord l'autocollant de protection de l'écran.

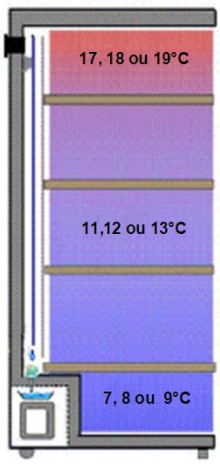
Cave polyvalente



Cave mono température



SCHEMA DE VISUALISATION DES DIFFERENTS NIVEAUX DE TEMPERATURE DANS VOTRE CAVE A VINS (SUIVANT REGLAGE) :

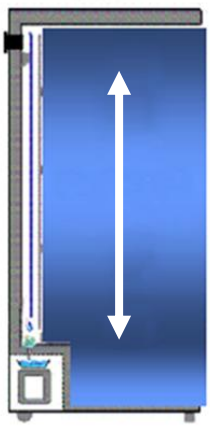


Partie haute, idéale pour mettre à température de service les vins rouges.

Partie centrale, idéale pour la conservation.

Partie basse, pour avoir blancs moelleux et champagnes à température de dégustation.

« Attention, les grands crûs de champagne préfèrent être dégustés aux alentours de 12° »



Toute la cave est dédiée au vieillissement de vos vins, ou au choix à la mise à température de la couleur de vin de votre choix (température

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

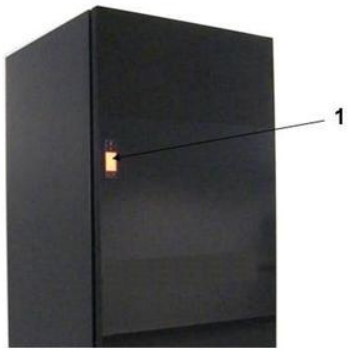


Fig. 1

Fig. 2

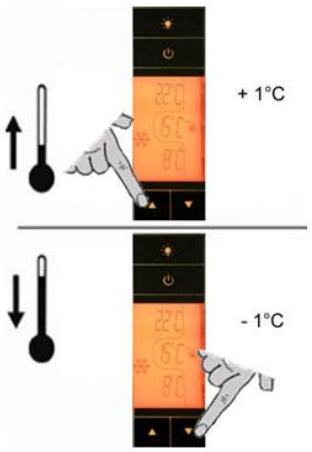


Fig. 3

Pour faire fonctionner ou arrêter l'armoire à vin, presser la touche ⏻ pendant 5 secondes.

Lors de la mise en fonction, ou après une coupure de l'alimentation électrique, un processus d'étalonnage du système de régulation s'opère. Pendant ce processus, l'afficheur et les boutons de sélection sont allumés et le pictogramme d'alerte (triangle avec point d'exclamation) clignote.

Le processus peut prendre entre 10 et 60 secondes. Au terme de celui-ci, afficheur et boutons reviennent à la normale.

La température à l'intérieur de la cave à vin est contrôlée automatiquement par le système de régulation électronique (figure 1-1)

Le système a été préréglé en usine et fonctionne automatiquement. Les paramètres de base ont été définis pour une température moyenne centrale de 12°C +/- 2°C.

SELECTION DE LA TEMPERATURE

Si un nouveau réglage ou une adaptation de la température de conservation s'avère nécessaire :

- Presser les touches ▲▼ pendant plus de 5 secondes (fig. 2)
  Dès que la valeur de réglage ci-dessus mentionnée commence à clignoter sur l'écran, la température peut être modifiée.

Pour baisser la température interne :

- Appuyer sur le bouton ▼ pour diminuer la température de 1°C (fig. 3)
- Appuyer plus de 5 secondes sur les boutons ▲▼ pour enregistrer la nouvelle température (fig. 2)
- N'oubliez pas de valider le changement en pressant les touches ▲▼ pendant plus de 5 secondes (fig. 2)

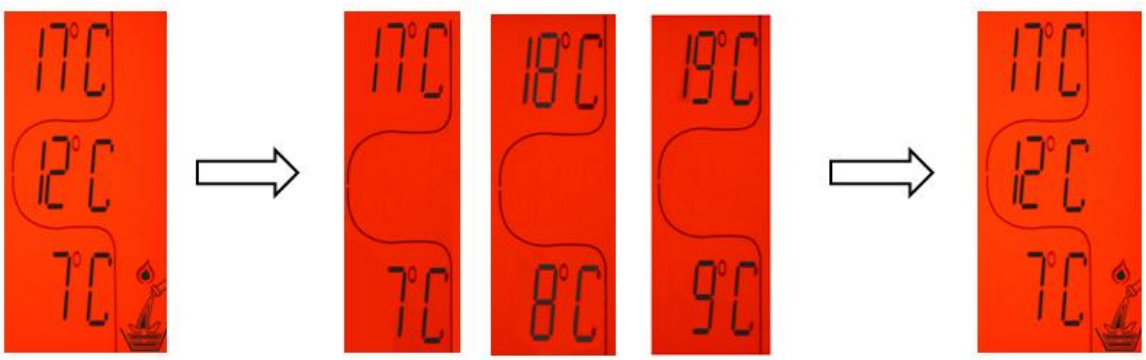
Pour augmenter la température interne :

- Appuyer sur le bouton ▲ pour augmenter la température de 1°C (fig. 3)
- Appuyer plus de 5 secondes sur les boutons ▲▼ pour enregistrer la nouvelle température (fig. 2)
- N'oubliez pas de valider le changement en pressant les touches ▲▼ pendant plus de 5 secondes (fig. 2)

CAVES POLYVALENTES

L'étagement de température programmé d'usine du haut vers le bas est de +18°C à +8°C.

Vous pouvez modifier ce réglage mais ne pouvez pas modifier l'écart de température entre le haut et le bas qui restera donc de 10°C. Les autres réglages possibles sont 17-7°C, 18-8°C, 19-9°C..



Appuyez simultanément pendant 5 sec. sur les flèches haut et bas, un bip se fait entendre

La valeur de température déjà sélectionnée clignote. Choisissez la nouvelle valeur de température souhaitée à l'aide des flèches haut et bas. Un bip retentit à chaque modification

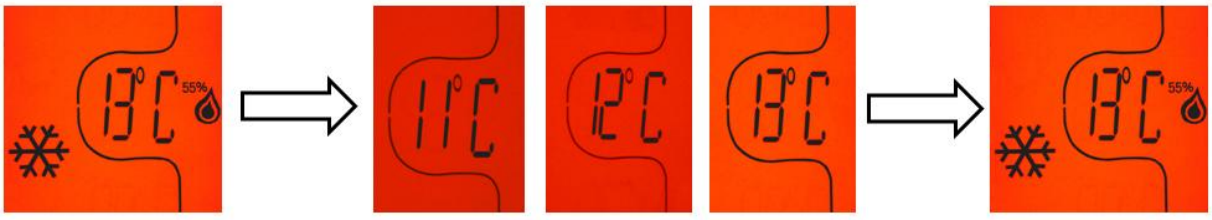
Appuyer simultanément pendant 5 sec. sur les flèches haut et bas, un bip se fait entendre, les modifications sont prises en compte et l'appareil revient à la température instantanée dans l'armoire. Les températures augmenteront ou diminueront progressivement par la suite, selon réglage.

CAVES DE VIEILLISSEMENT

La température interne est homogénéisée et le réglage d'usine est de 12°C +/- 2°C

Vous pouvez choisir une température unique comprise entre +8°C et +18°C vous permettant d'opter tantôt pour une température de vieillissement idéale (12°C) tantôt pour mettre à température idéale de service la couleur de vin de votre choix : rouge, blanc, rosé ou champagne.

IMPORTANT : dans le cas où vous souhaiteriez obtenir une température interne de 18°C et que votre armoire à vin possède une porte verre, la température ambiante doit être impérativement supérieure à 15°C.



Appuyez simultanément pendant 5 sec. sur les flèches haut et bas, un bip se fait entendre

La valeur de température déjà sélectionnée clignote. Choisissez la nouvelle valeur de température souhaitée à l'aide des flèches haut et bas. Un bip retentit à chaque modification.

Appuyer simultanément pendant 5 sec. sur les flèches haut et bas, un bip se fait entendre, les modifications sont prises en compte et l'appareil revient à la température instantanée dans l'armoire. La température augmentera ou diminuera progressivement par la suite (inertie), selon réglage choisi.

Fonctionnement

Dans une cave naturelle, la température varie peu et si oui, généralement très lentement d'une saison à l'autre. Votre armoire à vin Climadiff reproduit donc mécaniquement les conditions optimales d'une cave naturelle et indispensables à vos vins.

Le procédé fait appel notamment à un système de régulation électronique pour réguler très finement la température. De ce fait, l'armoire à vin fonctionne par cycles : de faibles variations de température peuvent donc être observées dans l'air de l'enceinte de la cave à vin. Ceci est normal et les températures qui peuvent donc être relevées de manière aléatoire en plaçant un thermomètre dans la cuve ne reflètent pas précisément la température qui vous intéresse le plus, à savoir celle de votre vin et pour laquelle votre cave à vin a été conçue.

C'est par ce principe de faibles variations de température de l'air autour du point de consigne (température réglée, souhaitée et contrôlée par le système de régulation électronique, que l'on obtient une température moyenne stabilisée dans la bouteille.

Plus votre cave à vin contiendra de bouteilles, plus la masse thermique de vos flacons sera importante et moins l'impact de possibles variations de températures ambiantes seront significatifs en raison de l'inertie thermique ainsi créée. L'**inertie thermique** est la propension de vos bouteilles à garder longtemps leur température initiale en cas de perturbation de l'équilibre thermique avec leur environnement.

On peut donc ainsi désigner **la lenteur avec laquelle une éventuelle perturbation de température amènerait vos bouteilles à un nouveau point d'équilibre.**

A noter notamment que concernant les liquides (sauf pour l'eau), la conductivité baisse de 0,15% par °C en moyenne quand la température s'élève.

Qui n'a pas un jour, pris de court par des invités, placé une bouteille de champagne ou de vin blanc à température ambiante (20°C) dans son réfrigérateur (4°C) pour la rafraîchir ? Malgré une perturbation thermique environnante brutale et constante de l'ordre de 16°C, après une heure passée dans ces conditions, la bouteille ne sera pas encore prête à consommer (pas assez rafraîchie).

Par conséquent, aucune crainte si vous constatez des variations de température de l'ordre de 2 °C autour du point de consigne dans l'enceinte de l'armoire, vos vins sont parfaitement préservés ! Le contenu d'une cave chargée de 200 bouteilles représente une masse d'environ 260 kg (une bouteille de 75 cl = 1,3 kg en moyenne), ce qui est considérable.
Si on se réfère à l'exemple ci-dessus et aux conditions auxquelles aura été soumise cette seule bouteille, les faibles variations constatées dans l'air de la cave à vin et ramenées à ses 200 ou 300 bouteilles, n'ont aucun impact.

INDICATEUR DE LA TEMPERATURE

L'indicateur de température électronique vous renseigne sur la température moyenne dans l'armoire. Comme nous l'avons vu précédemment les cycles de fonctionnement ou d'arrêt du compresseur permettent d'obtenir une température moyenne parfaitement constante à l'intérieur des bouteilles.

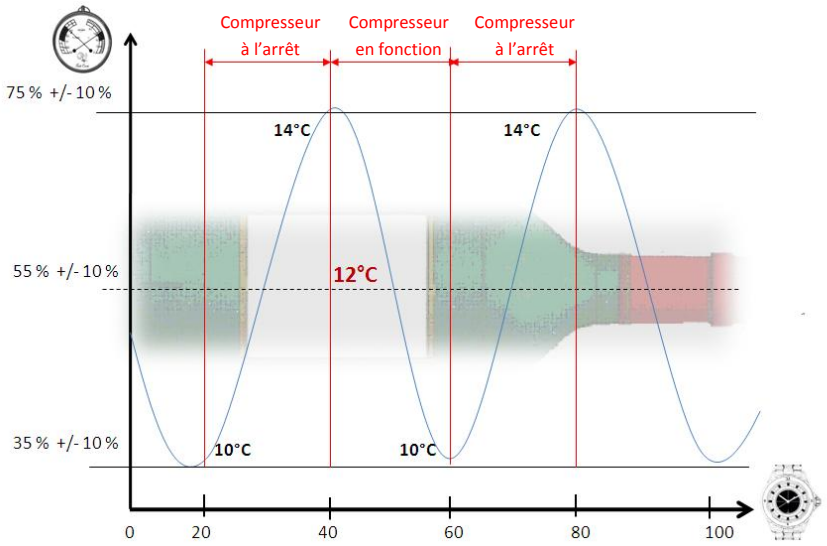
Si vous placez votre propre thermomètre dans l'appareil, il n'affichera pas la même valeur que celle de l'indicateur en façade : le système de régulation de température calcule automatiquement par algorithme la moyenne de température sur un laps de temps défini. Cette moyenne reflète la température de votre vin.

Si une différence notable est constatée entre la température programmée et celle indiquée, elle est probablement due à une ouverture de porte prolongée.

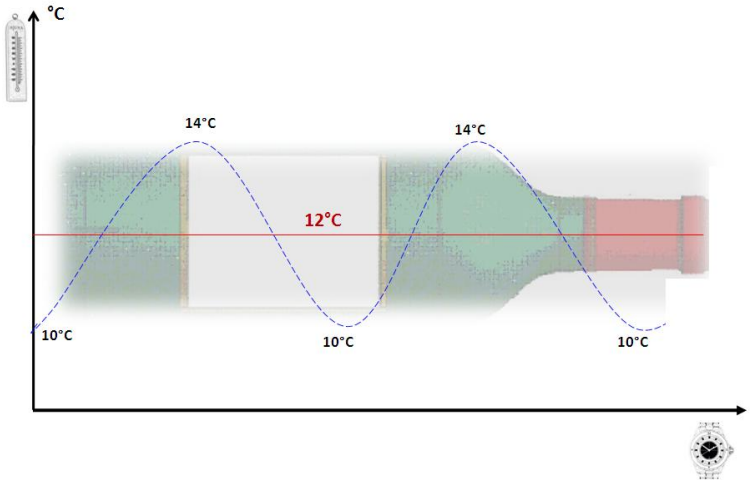
Si votre propre thermomètre affiche des valeurs **instantanées** différentes de la valeur souhaitée, aucun affolement ! Nous rappelons que c'est par ce principe de variations de la température de l'air dans la cuve que la température moyenne appropriée est obtenue dans les bouteilles. L'inertie du liquide par rapport à l'air est un facteur de 1 à 10 et votre cave corrigera par elle-même (une variation extérieure à la bouteille prolongée de 1°C se traduit par une variation de seulement 0,1°C dans le contenu).

SCHEMA DE VISUALISATION DU PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Températures et humidité de l'air à l'instant T suivant cycle de fonctionnement



Température de l'air et moyenne dans la bouteille



HYGROMETRIE

Entre 55 et 75%, c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa souplesse, son élasticité qui le rend hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer.
Votre cave Climadiff régule de manière entièrement automatique le niveau d'humidité dans l'armoire.

La combinaison de la circulation d'air ambiant filtré mais chargé d'humidité dans l'armoire, du phénomène de condensation lié au fonctionnement de l'armoire ainsi que de la surface des parois internes en acier avec peinture à forte granulométrie permettent d'apporter à vos vins les conditions ambiantes idéales.

Note : dans des conditions ambiantes exceptionnellement sèches, un ajout d''eau sera peut être à prévoir.

Pour ce faire, vous pouvez déposer un bac de sable humide dans l'appareil ou a défaut un bol d'eau pure (ou du robinet à la condition qu'elle n'a pas d'odeur forte)

Il faudra attendre quelques jours après la mise en service pour que le taux moyen idéal autour de 55 % se stabilise dans l'armoire.

<u>Important</u> : Le taux peut être de 45 % ou moins si l'appareil fonctionne dans des conditions ambiantes extrêmes et/ou si le local où il est placé est sec. Il est alors nécessaire de faire un apport d'eau (bac, bol….) en partie supérieure de l'armoire.

INDICATEUR DU TAUX D'HUMIDITE

La valeur indiquée du taux d'humidité correspond à une moyenne de courte durée qui s'actualise régulièrement. Aucune inquiétude à avoir si le taux affiché est un peu plus bas de manière momentanée. Ce laps de temps généralement très court ne suffit pas aux bouchons pour perdre leur élasticité.

Les valeurs suivantes pourront être observées sur l'afficheur :

- 45% apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est compris entre 40% et 50%
- 55% apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est compris entre 50 % et 60 %
- 65 % apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est compris entre 60 % et 70 %
- 75% apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est supérieur à 70 %

Ce pictogramme apparait si le taux d'humidité est inférieur à 40 %. Vérifiez la présence d'eau dans la gouttière de dégivrage. S'il n'y en a pas, effectuez un apport d'eau (voir schéma chapitre « arrêt prolongé »)

ENTRETIEN

entre +8°C et
+ 18°C

NETTOYAGE

Normalement, l'armoire à vin ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le filtre à charbon à remplacer une fois par an. Si toutefois un nettoyage s'avérait nécessaire, débranchez et nettoyez l'intérieur comme l'extérieur avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux (bannissez solvants et abrasifs). Rincez à l'eau pure et laissez sécher avant de rebrancher. Pour tout autre type d'entretien, contactez le service après-vente de votre revendeur.

Toute intervention technique réalisée par une personne non agréée, annulera la garantie.

CHANGEMENT DE FILTRE A CHARBON ACTIFS & PERIODICITE

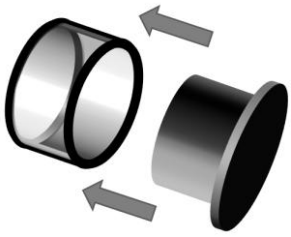
Remplacement du filtre à charbon : **le remplacer impérativement une fois par an.** Le filtre est une pièce plastique noire et ronde qui filtre l'air entrant dans votre cave. Vous pouvez donc le voir de l'intérieur comme de l'extérieur Il est situé en haut à droite, au fond de la cave.

Il se retire de l'intérieur par traction ou en le poussant par sa face extérieure en son centre.

Attention ! Le filtre peut être inséré dans un support de forme similaire et de même couleur.

SEUL le filtre se change, ne pas tirer ou forcer sur le support, risque de casse irrémédiable !

Pour vous procurer le filtre, passez soit commande auprès du service après vente de votre revendeur, soit sur notre site internet www.climadiff.com rubrique accessoires ou encore sur le www.vinokado.com

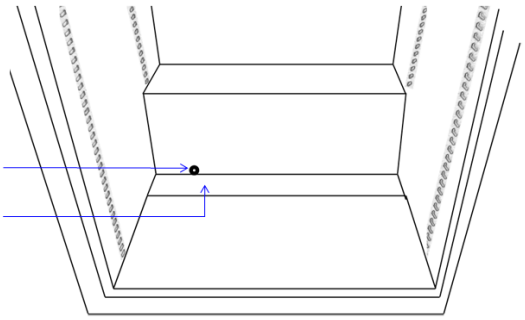


ARRET PROLONGE

Débranchez complètement l'appareil. Prenez soin de retirer les bouteilles. Nettoyez et séchez la cuve intérieure et surtout la gouttière de récupération des eaux de condensas située en partie basse de l'armoire.

Trou d'évacuation des condensas

Gouttière de récupération des condensas

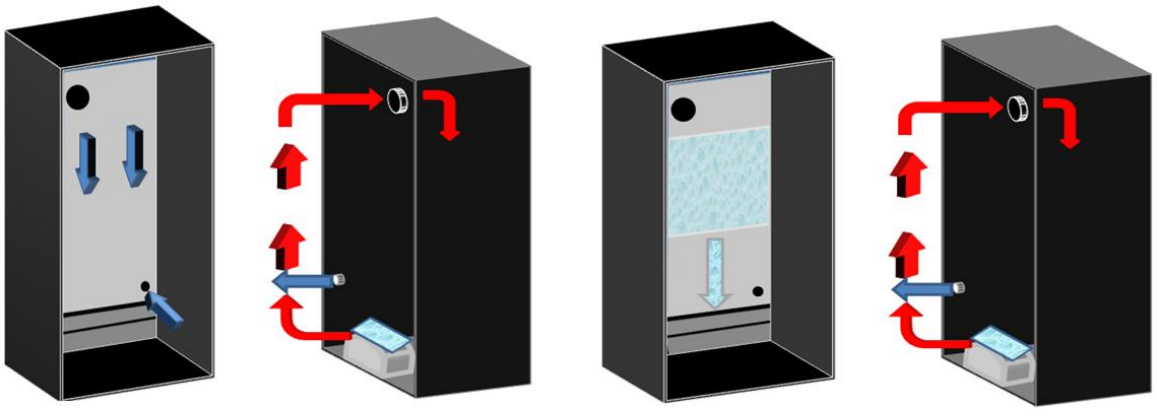


La présence d'eau est normale !!

DEGIVRAGE CONDENSATION

Votre appareil est équipé d'un cycle automatique de dégivrage. Pendant l'arrêt du cycle de refroidissement, les surfaces réfrigérées de l'appareil dégivrent automatiquement.

L'eau de dégivrage ainsi récupérée est évacuée vers un bac d'évaporation des condensas qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur. La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensas récupérés dans le bac qui sont alors aspirés par le filtre à charbon et apportent ainsi de l'humidité.



L’appareil produit du froid, qui plus lourd que l’air chaud, descend lentement. Cela crée donc une pression et chasse l’air par le trou situé en partie basse.

Le compresseur en fonctionnant chauffe et fait s’évaporer les eaux de condensas. L’air chaud monte et cet air humide est aspiré par le filtre à charbon.

Au contact de l’évaporateur, l’humidité de l’air est aspirée par l’évaporateur sous forme de givre. Lors de l’arrêt du compresseur, la température interne va remonter et le givre va fondre lentement. De la condensation apparait.

L’excès de condensas est recueilli par le bac. Lors du redémarrage du compresseur, le circuit fermé de la circulation d’air recommence.

TRANSPORT DE L’ARMOIRE A VIN

Le transport de l’armoire doit se faire, dans la mesure du possible alors qu’elle est emballée afin d’éviter toute dégradation.

Si vous devez transporter la cave à vin couchée, protégez la bien et couchez la impérativement du côté sur lequel la queue de charge du compresseur sera orientée vers le sol.

Si vous êtes debout face à **l’arrière** de la cave, la coucher sur la gauche.

COMMENT GARNIR ET TENIR VOTRE CAVE A VIN

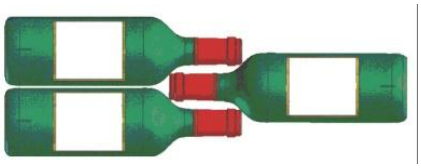
TYPES DE BOUTEILLES

Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaises, de dimensions différentes.
Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes, exemple ci-dessous de quelques bouteilles de bordeaux 75 cl .

Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètres, et méthode de croisement.

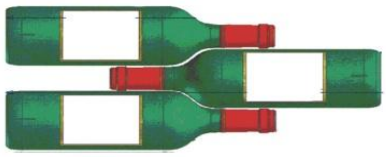
TYPES DE CROISEMENT

Notez bien la différence de profondeur !



Tête bêche col à col :

⊕ Capacité de chargement accrue



Tête bêche col entre fûts :

⊕ Moins de profondeur

⊖ Beaucoup de place perdue !

CLAYETTES

A chaque cave son type de clayette.

Sachez, qu'il n'existe pas de schéma de rangement idéal. Une collection de bouteilles de vin est riche lorsqu'elle est variée. À vous de composer le rangement de votre cave en fonction de votre collection.

Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente ainsi que sur notre site internet www.climadiff.com, rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com

Clayettes réversibles

La clayette « Collector ®» réversible Bordeaux ou Bourgogne a été inventée par Climadiff pour permettre un choix de rangement simple, efficace, sûr et pratique.

Une face aux empreintes prévues pour des bouteilles de type « bordelaise 75cl», la seconde aux empreintes prévues pour des bouteilles de type « bourgogne 75cl». Une pyrogravure du type de bouteille apparaît sur les faces des clayettes, vous indiquant le côté à utiliser en fonction de votre collection.

Clayette coulissantes

Suivant modèles, une ou plusieurs clayettes coulissantes sont montées d'origine.

Vous pourrez vous procurer des clayettes supplémentaires adaptées ainsi que les rails coulissants sur commande auprès du SAV de votre revendeur ou via notre site internet www.climadiff.com, rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com.

Méthode de chargement

PRECISIONS SUR LES CONTENANCES

Les indications de contenance affectées aux différents modèles de caves à vins Climadiff sont données à titre indicatif. Elles vous aideront à faire votre choix en fonction de vos souhaits et de l'espace dont vous disposez. Ces contenances sont définies aujourd'hui à partir d'une bouteille étalon du type "bordelaise tradition 75 cl". Dans la réalité, vous serez sans doute amené à collectionner des bouteilles de formes et de tailles différentes. Pour des raisons pratiques, il est probable que vous chargerez dans votre cave un nombre de bouteilles légèrement inférieur au maximum prévu.

A titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être environ 30% sous la quantité initiale calculée à partir de Bordeaux.

Autre influence importante sur le chargement, la quantité de clayettes. : **une clayette supplémentaire équivaut à une couche de bouteille en moins, voire deux…**

Vous pouvez ajouter des clayettes coulissantes supplémentaires si vous le souhaitez. Veuillez prendre en considération, dans ce cas, le nombre maximal de clayettes coulissantes possible et la réduction de la capacité de votre armoire :

- Cave à vin **265** bouteilles : jusqu'à **13** clayettes coulissantes mais la capacité totale tombera à **197** bouteilles.
- Cave à vin **315** bouteilles : jusqu'à **16** clayettes coulissantes mais la capacité totale tombera à **236** bouteilles.

N'oubliez pas de prendre cet aspect en considération si vous souhaitez une cave plus fonctionnelle et ajouter un nombre important de clayettes : il vous faudra alors faire un choix entre capacité et praticité !

CHARGEMENT

La température souhaitée après la mise en service ne sera atteinte qu'après plusieurs heures de fonctionnement. Nous conseillons de faire fonctionner l'appareil quelques heures à vide avant de débuter votre chargement.

Votre cave à vin est livrée avec une ou plusieurs clayettes, en métal ou en bois, suivant modèles

- Placez les supports aux endroits désirés dans les encoches latérales à l'intérieur de l'armoire. Assurez vous que les supports soient bien insérés dans les encoches (une légère pression est nécessaire sur l'équerre pour bien la positionner et vérifier qu'elle tient bien)
- Commencez par charger la partie basse de votre cave
- Procédez ensuite par simple empilage avec le cul des bouteilles orienté vers l'arrière pour la rangée du fond, et à l'inverse pour la rangée frontale. Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et les formes de vos bouteilles.

IMPORTANT : Assurez-vous que les bouteilles n'entrent pas en contact avec la paroi au fond de l'armoire.

Si vous disposez d'un nombre important de bouteilles, nous vous conseillons de les charger par quantités de 40 puis de laisser fonctionner l'appareil pendant 12 heures avant de charger vos autres bouteilles. Répéter autant de fois que nécessaire l'opération, ceci a pour but de créer une masse thermique dans votre cave.

Des clayettes supplémentaires sont disponibles en option payante et sur commande auprès du service après vente de votre revendeur ou via notre site internet www.climadiff.com à la rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com (uniquement les clayettes en bois).

Pour ce qui est des clayettes en métal, elles ne sont disponibles qu'auprès du service après vente de votre revendeur, en option payante et sur commande.

RESPECT DES CHARGES MAXIMALES

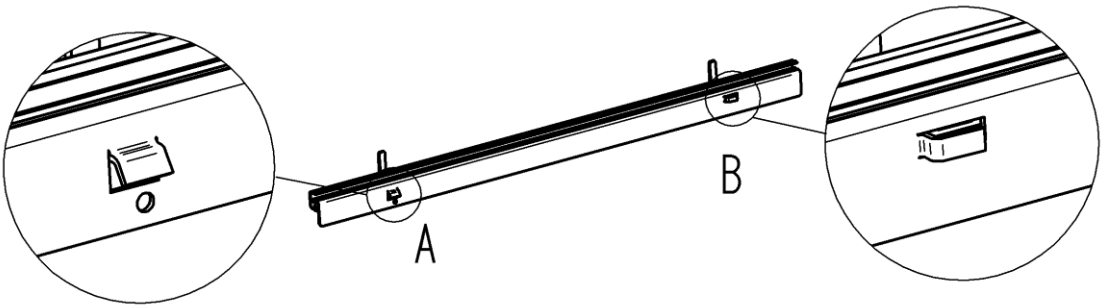
Respectez impérativement la charge limite par clayette. Ne dépassez pas la contenance maximale prévue (attention à ne pas boucher le filtre à charbons). Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et la forme des vos bouteilles.

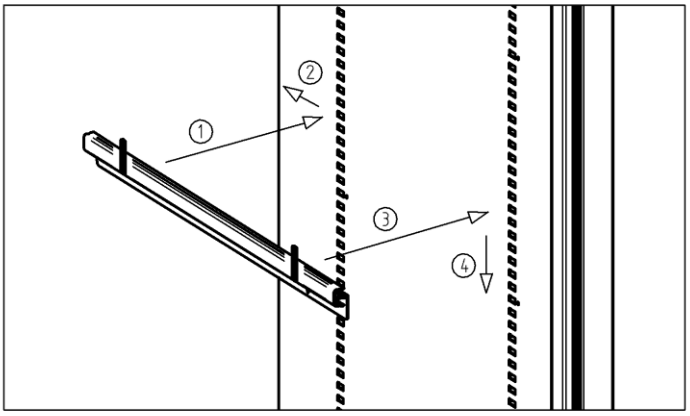
Clayettes fixes : **175 kg** (environ 130 bouteilles soit 7 niveaux de bouteilles 75 cl par clayette maximum)

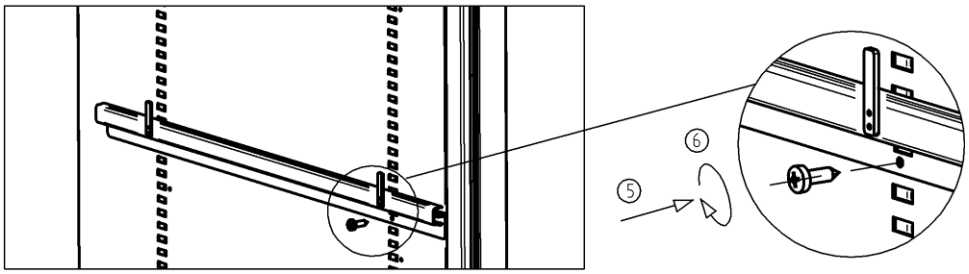
Clayettes coulissantes : **25kg** (14 bouteilles 75 cl ou 7 magnum)

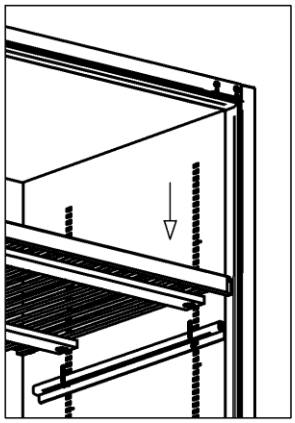
IMPORTANT ! Il s'agit de capacité maximale, aucune obligation de charger autant pour vous. Il est par ailleurs possible de charger sans clayette.

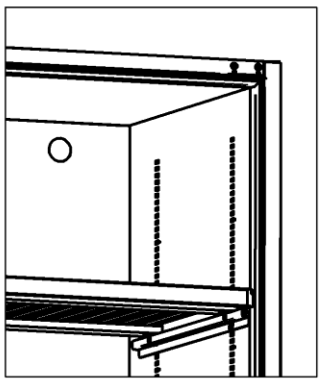
INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES CLAYETTES COULISSANTES











4015593-(

LUMIERE INTERIEURE (EN OPTION ET SUIVANT MODELES)

Un éclairage intérieur peut être activé en pressant le bouton situé sur le panneau de contrôle et symbolisé par le pictogramme « ampoule » (fig. 4)

Il vous offre la possibilité d'éclairer votre cave à vin tout en préservant les conditions de conservation de vos vins (LED à basse émissivité).

Caves à vin multi températures : n'oubliez pas d'éteindre la lumière intérieure en pressant une nouvelle fois le bouton.

Caves à vin de vieillissement : nous avons poussé le détail plus loin et installé un minuteur qui éteindra automatiquement après 10 mn l'éclairage intérieur en cas d'oubli de votre part. Vos bouteilles restent ainsi dans des conditions optimales.

Notes :

La touche d'activation de l'éclairage intérieur située sur le panneau de contrôle est inactive pour les appareils qui ne disposent de cette fonction.

Vous pouvez faire installer cet équipement en option SAV payante. Contactez alors le service après vente de votre distributeur.

COMMENT GERER VOTRE COLLECTION ?

LE REGISTRE DE CAVE (L'ORIGINAL, UNE INNOVATION DE CLIMADIFF) VOUS AIDE POUR CELA.

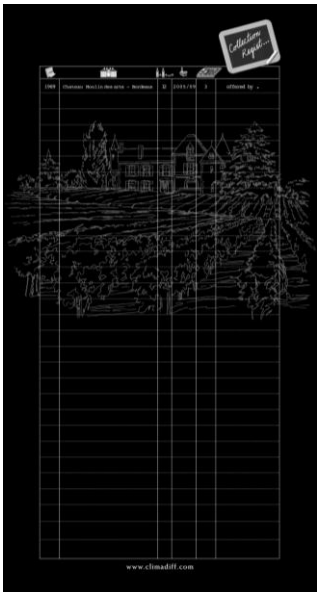
REGISTRE DE CAVE ou tableau des crûs classés (suivant modèles et hors portes tout verre)

La contre porte de votre cave est spécialement conçue pour recevoir des notes d'information sur le registre de cave pour inscriptions à la craie des caractéristiques de votre collection ou bien, suivant modèles, possède la liste des crus classés.

N'écrivez sur le registre de cave qu'avec une craie.

Pour effacer, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide.

Ne jamais utiliser de détergent ou de matières abrasives.



Quelques informations utiles (mise en température et epanouissement)

Exemples de températures de service. (A respecter lors de vos dégustations !)

Les opinions varient, la température ambiante également mais beaucoup s'accordent sur :

Vins	Température de service
Grands vins de Bordeaux – Rouges	16 – 17°C
Grands vins de Bourgogne – Rouges	15 – 16°C
Grands crûs de vins blancs secs	14 – 16°C
Rouges légers, fruités, jeunes	11 – 12°C
Rosés de Provence, vins de primeur	10 – 12°C
Blancs secs et vins de pays rouges	10 – 12°C
Vins de pays blanc	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Vins liquoreux	7°C

TABLEAU D'EPANOUISSEMENT (EN ANNEES)

Le temps nécessaire à son épanouissement optimum varie pour chaque crû, chaque millésime, chaque couleur. Le tableau ci-dessous vous donnera un ordre d'idées sur le nombre d'années nécessaires pour que vos bouteilles atteignent le sommet idéal de leur maturité, c'est-à-dire le moment idéal de leur dégustation.

APPELATION	BLANC - ROSE	ROUGE
Alsace	1-4	
Alsace Grands Crus	8 -12	
Beaujolais (Crus)		1-4
Beaujolais primeur		1-2
Bergerac	2-3	3-4
Bordeaux	2-3	3-4
Bourgogne	5	7
Cahors		5-10
Côtes de Provence	1-2	2-5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8-15
Grands crûs de Bourgogne	8-10	10-15
Grands crûs de Bordeaux	8-10	10-15
Jurançon moelleux, liquoreux	6-10	
Jurançon sec	2-4	
Languedoc	1-2	2-4
Loire	5-10	5-12
Loire moelleux liquoreux	10-15	
Mâcon	2-3	1-2
Montbazillac	6-8	
Savoie	1-2	2-4
Vallée du Rhône	2	4-8
Vin jaune	20	

ENVIRONNEMENT

Ce produit est conforme à la Directive DEEE 2002/96/CE.

Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra être, à la fin de sa vie utile, traité séparément des autres déchets domestiques.

Il devra donc être apporté dans un centre de collecte sélectif pour les appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.
L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

AVERTISSEMENT

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons la possibilité de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Les garanties des produits de la marque CLIMADIFF sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

La société CLIMADIFF ne peut être tenu responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

Document non contractuel.

GLOSSAIRE

Conservation:
Les conditions de garde permettent de protéger les vins déjà épanouis et de maintenir leurs qualités dans le temps.

Vieillissement:
L'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, des conditions au plus proche des caves souterraines propres à favoriser l'épanouissement optimum des meilleurs crûs

Mise en température:
La cave est prévue pour disposer en permanence, à porté de main, de bouteilles à juste température de service (T° de dégustation: Rouge de garde: 18 à 19°C, Rouge léger: 14à16°c,…). Blanc rosés et Champagnes millésimés 10 à 12°c, Blanc liquoreux 8 à 10°C)

Système hiver:
Système de chauffage permettant de positionner votre cave à vins dans un local non chauffé (mais hors gel)

Cave de jour :
Voir mise en température ci-dessus

Clayette PREMIUM BGN:
En bois massif (bois tropical hydro résistant), elles sont conçues pour un stockage optimisé, ergonomique, sécurisé des bouteilles, sur une base de 13 bouteilles par couche.

Clayette Collector®:
En bois, leurs empreintes sont spécialement dessinées pour un stockage optimisé, ergonomique, facile d'accès et sécurisé des bouteilles. Elles sont réversibles (Recto: Bordelaise, Verso: Bourguignonne, Val de Loire, …). =Bordelaise 14 bouteilles, bourguignonne 13 bouteilles.

Clayette coulissantes:
Montées sur rails, elles facilitent l'accès à une ou plusieurs couches (selon modèles) de grands crûs.

Registre de cave :
L'original! Une innovation Climadiff qui permet la gestion de sa collection à la craie sur la contre porte intérieure de l'armoire

Choc thermique :
Un choc thermique pour vos flacons serait un changement brutal de température environnante de 20°C minimum et rapide (moins de deux heures). Il s'agit de la répétition de ces conditions qui peut être fatale à vos vins.

F.A.Q

Malgré tout le soin que nous apportons à nos fabrications, une panne n'est jamais totalement exclue. Avant de contacter le Service Après-vente de votre revendeur, vérifiez néanmoins que :

- la prise de courant est toujours en place
- Il n'y a pas de coupure de courant
- Référez vous au guide de dépannage ci-inclus.

ÉLECTRICITÉ

Ma cave ne fonctionne pas :

1. Pas de courant à la prise d'alimentation : vérifiez votre disjoncteur ou testez votre prise.
2. La prise est mal enfoncée.
3. Si votre cave à vin est dans un local non chauffé, voir paragraphe kit hiver.

TEMPÉRATURE

Ma cave est trop froide :

Sélectionnez une température plus élevée

Ma cave n'est pas assez froide :

Sélectionnez une température moins élevée

La température dans ma cave varie légèrement :

1. La véritable température à prendre en compte est celle dans la bouteille. Les variations instantanées que vous pouvez relever correspondent aux cycles de fonctionnement et d'arrêt du compresseur.
   C'est par ce principe de faibles variations répétées dans l'air de votre cave à vin qu'une température moyenne propice à assurer à vos vins les meilleures conditions d'épanouissement est obtenue.

2. Nos caves à vin possèdent une isolation importante destinée à assurer à vos vins la température la plus stable possible. Par conséquent, une variation de 1°C de la température extérieure à la bouteille ne se traduira que par une variation de seulement 0,1°C environ dans le liquide.

3. Si la température constatée dans votre cave est différente de celle constatée habituellement et ne varie pas durablement (sur plusieurs heures), veuillez contacter le service après vente de votre revendeur.

LE COMPRESSEUR DE MA CAVE NE DEMARRE PAS (EN ETES VOUS SUR, NOS COMPRESSEURS SONT SILENCIEUX):

1. La température ambiante de votre local est-elle basse (inférieure à la température minimale demandée)?
2. La température sélectionnée n'est elle pas trop élevée ? Sélectionnez la température minimale possible (voir au chapitre « réglage de la température » suivant votre modèle) et vérifiez sans le toucher que le compresseur démarre
3. La connexion électrique est-elle opérationnelle ? Pour vérifier, branchez un autre appareil électrique à la même prise.
4. Si malgré ces deux opérations aucun démarrage du compresseur ne survient, contactez le service après-vente de votre revendeur.

LE COMPRESSEUR DE MA CAVE FONCTIONNE SANS ARRET :

Si aucune production de froid n'est constatée, appelez votre S.A.V.

LE SYSTEME HIVER SEMBLE NE PAS FONCTIONNER :

Le système ne fonctionne que si la température intérieure en partie basse de votre cave est inférieure à la température programmée.

HYGROMÉTRIE

Quel taux d'humidité moyen dois-je avoir dans ma cave ?

1. Le taux idéal moyen est compris entre 55 et 75 % à ne pas confondre avec le taux instantané qui varie en fonction des cycles de fonctionnement du compresseur. Tout comme pour la température moyenne, c'est le taux moyen qui importe.
2. Selon les zones géographiques et leur taux d'humidité dans l'air, il sera nécessaire ou non de procéder à un apport d'eau supplémentaire.
   Dans les pays tempérés, l'humidité relative contenue dans l'air se situe entre 50 et 80 %. Elle ne nécessite donc pas d'apport mais un contrôle précis de sa régulation.

Le taux d'humidité moyen de ma cave est durablement inférieur à 50 % : en êtes-vous certains ? (L'hygrométrie fluctue fortement et rapidement, c'est normal)

1. Vérifiez si le filtre à charbon n'est pas trop ancien ou simplement obstrué.
2. Assurez-vous de l'efficacité de votre hygromètre.
3. Si vous humidifiez un tissu toutes les 2 heures il ne sera jamais sec. Ce principe s'applique aux bouchons. La constance de la moyenne du taux d'humidité permet aux bouchons de conserver leur élasticité indispensable. Constater donc un taux instantané qui paraît bas est normal, celui-ci remontera nécessairement par la suite.

Le taux d'humidité de ma cave est durablement supérieur à 75 % en êtes-vous certains ? (L'hygrométrie fluctue fortement et rapidement, c'est normal) :

1. Vérifiez si le filtre à charbons n'est pas trop ancien ou simplement obstrué.
2. Assurez-vous de l'efficacité de votre hygromètre.
3. Si vous humidifiez un tissu toutes les 2 heures il ne sera jamais détrempé. Ce principe s'applique aux bouchons. La constance de la moyenne du taux d'humidité permet aux bouchons de conserver leur élasticité indispensable. Constater donc un taux instantané qui paraît élevé est normal, celui-ci diminuera nécessairement par la suite.

Les étiquettes de mes bouteilles se décollent :

1. Votre vin n'est pas menacé mais vous avez trop d'humidité dans votre cave.

IL Y A DE L'EAU EN BAS AU FOND DE MA CAVE HORS DE LA ZONE PREVUE A CET EFFET

1. Ce n'est pas préjudiciable à votre vin.
2. La cave à vins est-elle parfaitement de niveau horizontal ? Ne penche t-elle pas vers l'avant ?
3. Le tuyau d'évacuation est-il bouché ?

IL Y A DES ODEURS DANS MA CAVE A VIN

1. Le filtre à charbons a t-il été changé régulièrement ? (à changer tous les ans, disponibles sur commande auprès de votre revendeur ou sur le www.climadiff.com rubrique accessoires, ou encore sur www.vinokado.com)
2. Le filtre à charbon n'est-il pas simplement obstrué par une bouteille ?

MA CAVE À VIN FAIT DU BRUIT

1. Le fonctionnement du compresseur génère du bruit : vérifiez sa fixation sur les caoutchoucs (silent-blocks) et s'il n'est pas en contact avec un autre élément.
2. De petits claquements se font entendre : ceux-ci proviennent de la circulation du gaz dans les tubulures et résultent d'un fonctionnement normal de votre cave à vins.

MES CLAYETTES S'AFFAISSENT LORS DU CHARGEMENT

1. Vérifiez que la capacité maximale de charge ne soit pas dépassée.

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT ?

La majorité des coupures de courant sont résolues pendant une courte période. Une coupure de 1 ou 2 heures n'affectera pas les températures du vin présent dans votre armoire à vins (inertie). Afin de protéger vos vins pendant les coupures de courant, pensez à minimiser le nombre d'ouvertures de porte. Pour des coupures de courant de très longue durée, prenez les mesures nécessaires pour protéger votre vin.

UN CODE ERREUR S'AFFICHE SUR L'ECRAN DE MA CAVE A VIN

Le système de régulation électronique peut détecter un incident technique et l'indiquer sur l'écran à l'aide d'un code erreur, comme E01, E02…

Si vous voyez apparaître ce code, veuillez le noter et le communiquer au technicien intervenant sur votre armoire à vin. Le sens de ce code est décrit sur les documentations techniques exclusivement destinées aux services techniques professionnels.

Ceci lui permettra de résoudre plus facilement et plus rapidement un éventuel dysfonctionnement.

Mais, quoi qu'il arrive, au constat d'une anomalie de température ou d'hygrométrie à l'intérieur de votre armoire à vin, pas d'affolement !

Seule une exposition prolongée et durable de vos vins à ces conditions anormales pourraient leur être préjudiciables.

PIÈCES DÉTACHÉES

Les pièces détachées nécessaires à la réparation de cet appareil seront disponibles pendant 7 ans.

WINE CELLARS

EVERYTHING YOU SHOULD KNOW TO CORRECTLY USE YOUR WINE CELLAR

THANK YOU

You have decided to entrust your "grand cru", vintage wines to a "Climadiff" Group cellar.

And we thank you ! Our teams are permanently searching for quality and trying to constantly improve our products. So, we remain especially open to any suggestion you might have and to your specific needs.

To optimize the installation and the use of your new wine cellar, please carefully read the following pages. We wish you the most pleasant wine tasting experiences !

Climadiff S.A. reserves the right to change the information contained in this guide without notice.

Climadiff disclaims any warranty on its devices for any use other than that described in the guide, as well as for any intervention made by a third party not approved by Climadiff or your retailer.

The names and brands indicated in this guide are copyrighted. This guide contains proprietary information. It is strictly prohibited to reproduce the information contained in it unless expressly agreed to in writing by Climadiff.

SAFETY

Before you use your wine cellar for the first time, please read this user manual carefully. Store it carefully so that you can refer to it in future, if necessary.

Generally speaking, your appliance must be maintained by a qualified professional.

This appliance is intended exclusively for domestic use and controlling the temperature of wine, or other drinks, if you so choose. Under no circumstances is it intended for the storage of food.

Make sure that your electrical installation's voltage corresponds to that on the appliance's nameplate; the appliance must be connected to an approved, earthed system. Incorrect repairs or connections can cause safety hazards. Have your electrical installation checked by a professional, if you are in any doubt.

This unit must be correctly connected to an earthed socket for your protection. Do not cut off or remove the earth wire on the mains cable supplied.

For safety reasons, do not use an electrical extension cable.

If your appliance is damaged (e.g. a major impact) or suffers harm (power surge due to lightning, flood, fire), it may be dangerous to use. Disconnect the mains plug and have the appliance checked by an approved professional repairer.

To prevent any danger, do not replace a damaged mains cable yourself. Contact your retailer, an approved service centre or professional repairer.

This appliance must be positioned such that the mains socket is accessible. Do not move the appliance once it is full: you might distort its body beyond repair. The electrical parts must not be directly accessible.

- Keep children away from the appliance.
- Do not use this appliance outdoors.

In the event that liquid is accidentally spilled (broken bottle, etc.) on electrical components (motor, etc.), disconnect the mains plug immediately.

To prevent any risk of fire, electrocution or injury, do not immerse the mains cable, plug or the appliance itself in water or any other liquid. Do not handle the appliance with wet hands.

Keep the appliance away from any source of heat and out of direct sunlight.

Do not allow the mains cable to hang from a table or be in contact with sharp edges or hot surfaces.

Do not pull on the mains cable - take hold of the plug to disconnect the appliance.

Ensure that the area where your appliance is positioned can support its weight when loaded (a 75 cl bottle weighs approximately 1.3 kg).
Your cellar must be placed on a flat surface. If you have to position it on a rug or carpet, place a support underneath.

This appliance is not intended for use by people (particularly children) with diminished physical, sensory or mental capacities, or by people lacking experience or knowledge of such appliances, unless they are supervised by or have received instruction regarding use of the appliance from a person who is responsible for their safety.

Do not allow children to play with the appliance. Abandoned appliances are always dangerous.

Disconnect the device before performing any servicing or cleaning operation (disconnect the mains plug or trip the corresponding circuit breaker, depending on the model).

Never clean the appliance with inflammable products.

Do not store or spray any gas or inflammable liquid close to the appliance.

Prior to disposing of your wine cellar at a specific recycling site, remove the door but leave the shelves in place in such a way as to make it difficult for children to climb inside.

Climadiff disclaims any liability for damage resulting from failure to comply with connection or use instructions.

R600a

Safety regulation

Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

Warning: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure clear of obstruction.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Warning: Do not damage the refrigerant circuit.

Refrigerating units operating on Isobutane (R600a) may not be placed in an area with sources of ignition (e.g. unsealed electrical contacts) or where the refrigerant could gather in the event of a leak. The type of refrigerant is indicated on the cabinet's type plate.

Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

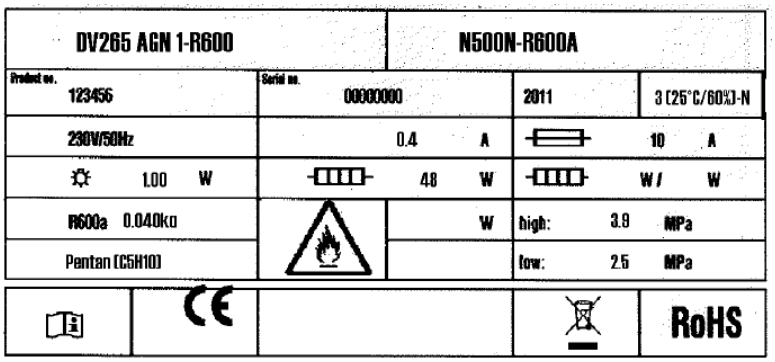
The appliance meets the requirements of the following European Directives:

2006/95/EC on electrical safety
2004/108/EC on electromagnetic compatibility

CE

IDENTIFICATION

Below is an example of the nameplate:



The name plate attached to the inside or rear of the appliance (depending on the model) includes all the information specific to your wine cellar.

We recommend that you make a note of its serial number in this booklet prior to installation, so that you can refer to it later (technical work, request for assistance, etc.)

A WINE CELLAR - WHAT FOR ?

Don't forget that wine is a passion.

Complex - it evolves very slowly, peacefully !
It needs a combination of many conditions in order to blossom and quietly reach its summit.
The permanence of these conditions is crucial !

To start, it is necessary to make the distinction between ageing temperatures, preservation temperatures and tasting temperatures.

The 5 golden rules to make this distinction are :

The ageing temperature : designates a range of temperatures between 10 and 14°C ; ideally, around 12°C, whatever the type of wine to be preserved and aged. But, more than the levels, it is the constancy of the temperature during the ageing period which will allow the wine to fully blossom. Therefore, it is important to avoid any brutal thermal shock.

Humidity : the bottles' cork must be kept permanently humid in order to remain hermetic.

At a persistent relative humidity below 50 %, the bottles' cork dries out and the wine flows and oxidises.
At a persistent relative humidity above 80 %, mildew and mould may appear and labels may get unstuck.

Odours/ventilation : wine breaths through its cork. In the constant proximity of odours, wine denatures.
Vibrations : vibrations cause wine fatigue and disturb its evolution. This is why it is crucial to keep the wine safe from any movement.

Light : light increases the oxidation-reduction potential of wine, accelerating its ageing. This is why it is important to offer it true protective darkness.

In addition, to all this, a basic concept has to be considered :

It's absurd to preserve a wine with loving care for years, and then "kill" it by serving it at an inappropriate temperature. When served too cold, a wine's aromas are anaesthetized and its defects are hidden. When served too warm, it will become unbalanced by too much alcohol.

The serving temperature is the range of temperatures at which a wine should be served and consumed : from 7°C for "liquoreux" wines up to 18°C for red tannic vintage wines.

It is important that these conditions be permanently satisfied !

Let's recapitulate your needs which led to your choice :

Do you purchase young wines and lovingly let them age ? You are in the domain of **ageing !**

Do you purchase wines and champagnes close to their summit to have them near at hand and so be able to savour their rich aromas at the right temperature? You must follow a **multi-purpose approach,** with preservation and conditioning to temperature !

Do you wish to consume your "cru" wines at the right temperature ? A **conditioning** wine cellar will be really appropriate for you (also called a wine serving temperature cellar).

THE VARIOUS CLIMADIFF WINE CELLARS

Climadiff, a wine cellar specialist, has designed various types of cabinets.

Ageing : the climatic enclosure is designed to guarantee over time as stable as possible the conditions of underground wine cellars which favour the optimum blossoming of "grand cru" wines.

Multi-purpose : which combine wine preservation and temperature conditioning areas in a single or multi-compartiment cabinet…

Serving temperature or conditioning : with these three cabinets, you will be able to taste your "grand cru's" at the right temperature and let them exhale the lingering fragrancy of their aromas.

For detailed information about our various products, go to our Internet site : www.climadiff.com

To order wine bottle trays, activated charcoal filters, or other accessories, go to the heading “accessories“ on our Internet site www.climadiff.com or on the Internet site www.vinokado.com.

DISCOVER THE QUALITIES OF YOUR WINE CELLAR

RELIABILITY AND SAFETY

All Climadiff wine cabinets are manufactured with high quality components. The technologies of the various used systems conform to the highest reliability and safety standards. The value of their contents deserves the greatest respect.

MULTI-PURPOSE WINE CELLARS : DIFFERENT LEVELS OF TEMPERATURE

Natural stratification combined to a heater allows a staged choice, chambering, preservation, refreshment, a multi-purpose multi-area management !

AGEING WINE CELLARS : HOMOGENEOUS TEMPERATURE

Our teams have thought about and worked on the distribution of cold in order to offer to your wines a homogeneous average temperature without any mechanical air mixing. Therefore, your wine bottles rest in peace !

"WINTER KIT" LOW TEMPERATURE PROTECTION :

The security of a constant ideal temperature inside your Climadiff wine cellar.

Will an ambient temperature drop have an impact on the preservation quality of my wine cellar ?

No ! The temperature inside your wine cellar is automatically regulated with respect to the ambient temperature of the area where it is located thanks to a totally automatic system.

To avoid subjecting your wines to too abrupt temperature changes when the outdoor temperature suddenly drops (but not below 0°C and without freezing), Climadiff has developed an automatic WINTER KIT.

TECHNICALLY SPEAKING, HOW DOES THE WINTER KIT WORK ?

This system is an entirely autonomous system and does not require you to make any intervention. The system becomes active as a function of your temperature setting, the ambient temperature and the temperature in the lower part of the cabinet.

As soon as the temperature in the bottom of your wine cabinet drops below the preset temperature (11-13°C / 8-18°C), the winter system starts running after a short while. The heating resistance warms the entire cabinet very slowly, smoothly and silently. So, your wines remain under optimum preservation conditions !

IMPORTANT : only the compressor and therefore the refrigeration system generates noise. Heating is done silently by a heating resistance.

If your wine cellar is in any of these possible cases and does not make any noise, don't worry - this is not a failure !

VIBRATIONS

Wine does not like to be disturbed. It especially dreads vibrations.

This is why your wine cellar's compressor is mounted on special shock absorbers called "silent blocks". Likewise, the inside tank is insulated from the body by a thick layer of polyurethane foam which has the particularity of also absorbing vibrations.

Depending on the models, the wine bottle trays are made of solid wood and absorb vibrations better than metal. On some models, the wine bottle tray supports are also equipped with rubber pads.

Your bottles are sleeping peacefully !

AERATION

PURE AIR permanently refreshed and filtered

Your Climadiff wine cellar is equipped with a permanent air refreshing system filtered by an activated charcoal filter.

It is recommended to replace this filter once a year (may be ordered from your retailer or via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories" or via the Internet site www.vinokado.com). Refer to your wine cellar diagram to see where the filter is located and to the chapter "maintenance" for the description of the procedure to remove it.

RELATIVE HUMIDITY

Fluctuates around 55% (±10) ; this is the average relative humidity range recommended to keep the cork of your bottles sufficiently humid to maintain the flexibility and elasticity required to keep it hermetic to liquids, while letting your wines breath.

EXPOSURE TO U.V.

Warning : pay attention to light : it accelerates the oxidation-reduction process and therefore the premature ageing of wine, which is undesirable.

SOLID DOOR

Your Climadiff wine cellar is equipped with a solid door, so there's no problem. Your wines will remain protected from light.

GLASS DOOR

Nothing to worry about either ! it was treated to filter up to 70 % of ultra violet rays !

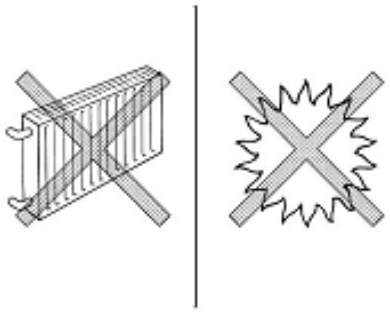
HOW TO INSTALL YOUR WINE CELLAR

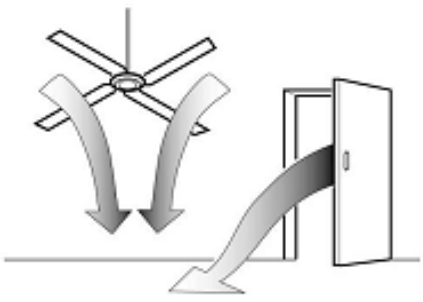
INSTALLATION AREA

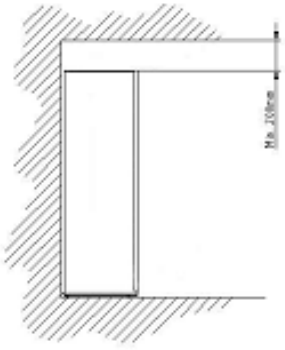
Be sure to install it in a suitable spot : far away from any heat source, protected from sunshine, not exposed to low temperatures. This way you will obtain the best operating conditions for the lowest energy consumption.

Also make sure that the surface area where the cabinet will be installed is flat and resistant (weight of the device plus its load ; a 75 cl wine bottle generally weighs 1.3 kg).

Do not place it in the open air and be careful to maintain a minimum space of 200 mm between the top of the cabinet and the ceiling located above it.







Note : the defrosting water recovery tank located at the back of the cabinet near the compressor could overflow under extreme ambient conditions.

For this reason, we recommend choosing the appropriate kind of wall and floor surfaces in the device's installation area so that humidity or the possible formation of water do not cause any damage.

CONNECTION TO THE ELECTRICAL POWER NETWORK

Be sure to read and understand the safety instructions indicated at the beginning of this guide.

If the wine cabinet was tilted very much during its transport or placement, it is important to leave the wine cellar in the vertical position for 24 hours before connecting it so that the lubricating oil can descend and accumulate in the compressor.

Otherwise, the cooling system could completely break down.

Refer to the safety instructions mentioned at the beginning of this guide !

Your wine cellar is equipped with a connecting cable and a power plug for a 230 V/50 Hz single phase power network (CE standard). It must be connected to an earthed wall outlet with a minimum protection of 10 A.

AMBIENT TEMPERATURES

Extreme ambient temperatures (hot and cold) can alter the device's performances, and the possible and desired temperatures may not be obtained.

IMPORTANT : Be careful to not exceed the following minimum and maximum ambient values retained for a good operation of your device

	MONO TEMPERATURE WINE CELLAR							
UTILIZATION	AGEING				CONDITIONNING			
	265	315	265	315	265	315	265	315
DOOR TYPE	Glass		Plain		Glass		Plain	
AMBIENT TEMPERATURE RANGE TO RESPECT	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C
TEMPERATURE SETTING AVAILABLE	11-13°C	11-13°C	11-13°C	11-13°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
WINTER SYSTEM ?	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes

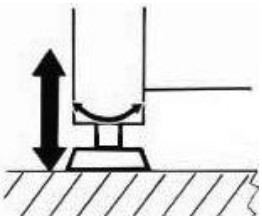
	MULTI PURPOSE WINE CELLAR											
DOOR TYPE	**GLASS**						**PLAIN**					
	265			**315**			**265**			**315**		
AMBIENT TEMPERATURE RANGE TO RESPECT	0-35°C			0-35°C			0-35°C			0-35°C		
TEMPERATURE SETTING AVAILABLE	17° 7	18° 8	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°
WINTER SYSTEM ?	Yes			Yes			Yes			Yes		

UNPACKING :

Depending on the models, remove the transport pallet on which your wine cellar is placed by removing the two screws securing it to the frame at the rear of the device. Remove all the wedging or protection elements present inside.

LEVELS

Be careful to wedge and adjust the horizontality of your wine cellar. (The use of a bubble level is recommended). This will avoid any movement due to instability, generating noise and vibrations, and will ensure the perfect tightness of the door.



To do this, use the adjustable feet at the front of your wine cellar (depending on the models).

You can also lean the device slightly backward to "force" the condensate water to flow (2/3 mm), which will prevent the formation of all kinds of deposits (scales).

The adjustment is made by screwing and unscrewing.

SPACE

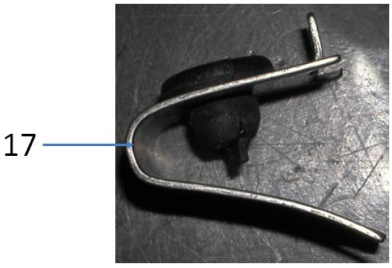
FREE STANDING INSTALLATION

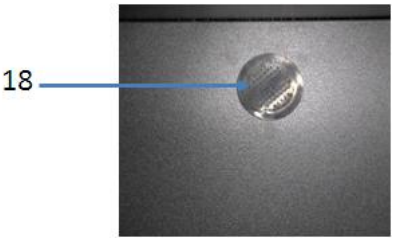
Be sure to leave a space of at least 3 cm between the wall and the back of your wine cellar to allow the free circulation of air. This device is not designed to be embedded.

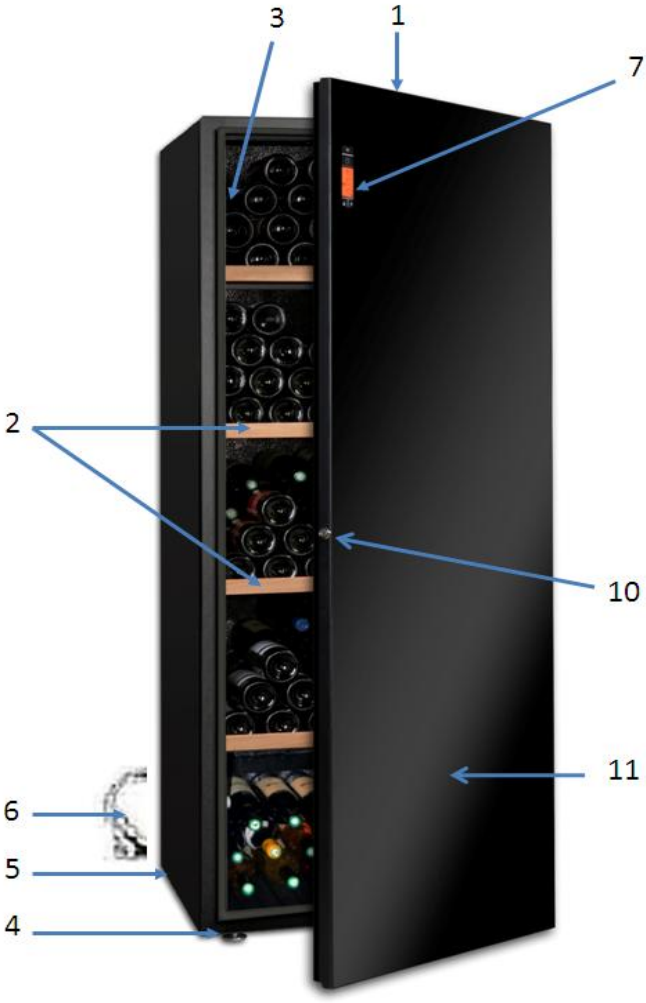
Make sure that the surface area where you are going to install the device can support its weight and the weight of its contents (a 75 cl wine bottle = 1.3 kg on the average).

YOUR WINE CELLAR SPECIFICATION

1 Lighting
2 Wine bottle tray
3 Name/data plate
4 Height adjustable feet (x 2)
5 2 castor wheels
6 Power cable with contact pin
7 Temperature control system and thermometer
8 Light switch
9 ON/OFFswitch
10 Lock
11 Door
12 Evaporator (cold wall)
13 Tray fastening rails
14 Evacuation hole
15 Seal
16 Condensate gutter
17 Tray support
18 Activated charcoal filter

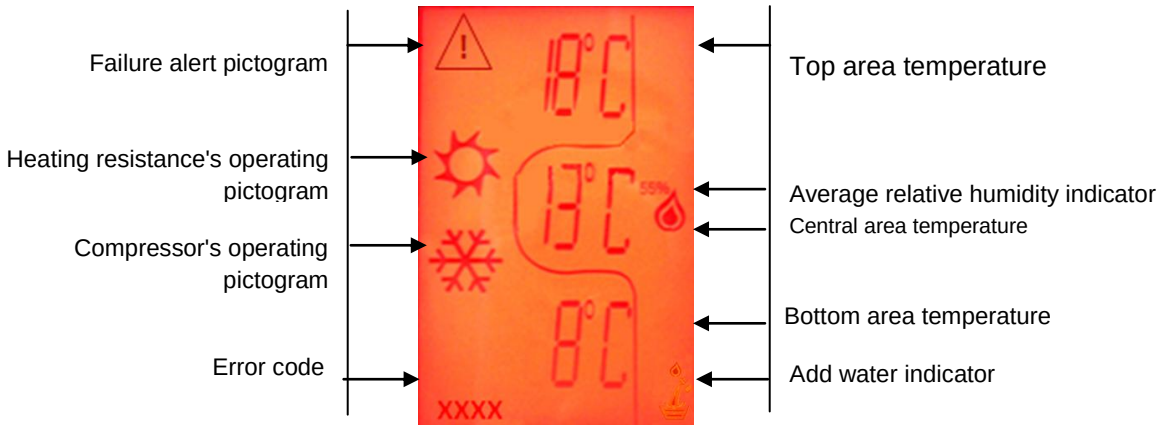




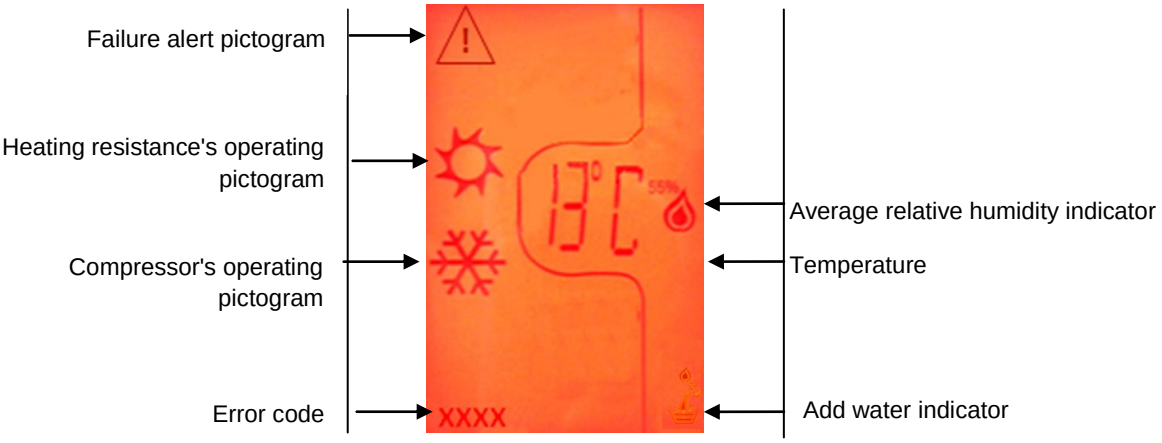


WINE CELLAR DISPLAY

Multi-purpose wine cellars



Ageing wine cellars



TEMPERATURE CONTROL

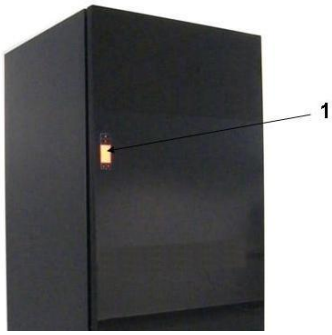


Fig. 1

Fig. 2

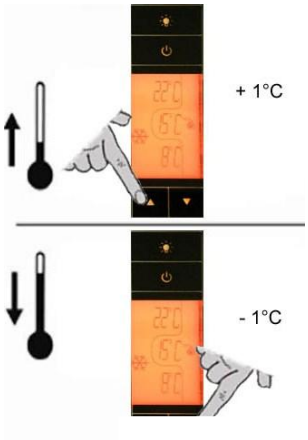


Fig. 3

To start or stop the wine cellar, press the ⏻ button for 5 seconds.

During the start-up of the wine cellar or after an electrical power cut-off, the control system is set by a calibration process. During this process, the display and the selection buttons are lit and the alert pictogram (triangle with exclamation point) flashes.

The process can take from 10 to 60 seconds. When the process is terminated, the display and buttons return to normal.

The temperature inside the wine cellar is automatically controlled by the electronic control system (figure 1-1)

The system is preset in the factory and operates automatically. The basic parameters were defined for an average central area temperature of 12°C (+/- 2°C)

TEMPERATURE SELECTION

If a new setting or an adaptation of the preservation temperature is considered to be necessary:

- Press the ▲▼ buttons for more than 5 seconds (fig. 2)

  As soon as the aforementioned control value starts flashing on the screen, the temperature can be changed.

To lower the inside temperature :

- Press the ▼ button to decrease the temperature by 1°C (fig. 3)
- Press the ▲▼ buttons for more than 5 seconds to record the new temperature (fig. 2)
- Do not forget to validate the change by pressing the ▲▼ buttons for more than 5 seconds (fig. 2)

To raise the inside temperature :

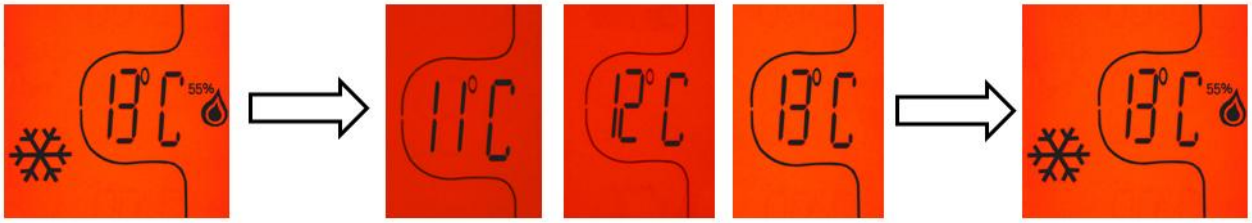
- Press the ▲ button to increase the temperature by 1°C (fig. 3)
- Press the ▲▼ buttons for more than 5 seconds to record the new temperature (fig. 2)
- Do not forget to validate the change by pressing the ▲▼ buttons for more than 5 seconds (fig. 2)

AGEING WINE CELLARS

The inside temperature is homogenized and the factory setting is 12°C.

You have the possibility to choose a single temperature inside between +8°C and +18°C allowing you to have an ideal ageing temperature (+12°C) or a dedicated servicing temperature for the wine colors of your choice : red, wine, rosé, champagnes…

IMPORTANT : In the case you would like an internal temperature of 18°C and that your wine cellar have a glass door, the ambient temperature must be imperatively higher than + 15°C



Simultaneously press the Up and Down arrows for 5 seconds : a beep sounds.

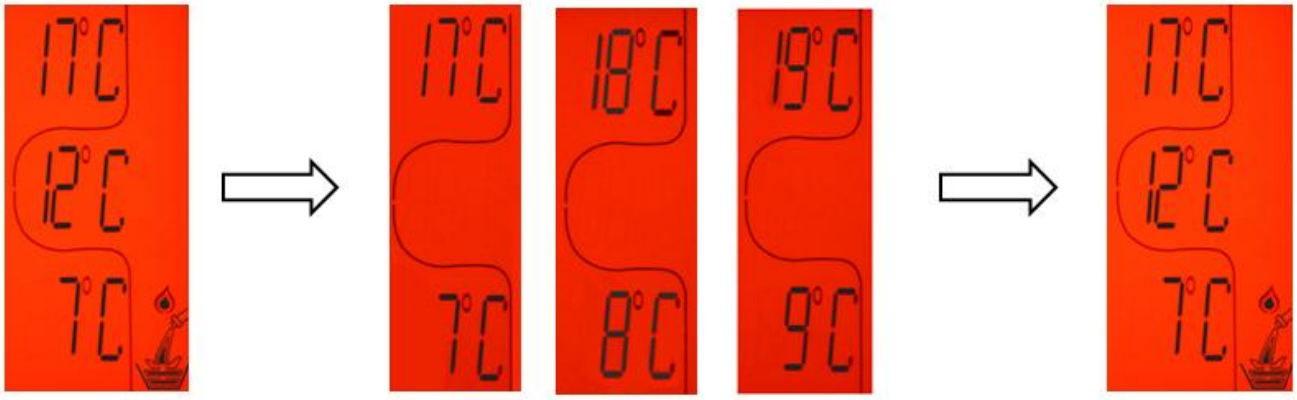
The temperature value already selected flashes. Using the Up and Down arrows, select the new temperature value desired. A beep signals each change.

Simultaneously press the Up and Down arrows for 5 seconds. A beep sounds. The changes are accepted and the device returns to the instantaneous temperature in the cabinet. The temperature will then gradually increase or decrease (inertia) according to the selected setting.

MULTI-PURPOSE WINE CELLARS

The temperature levels programmed in the factory from top to bottom are +18°C to +8°C.

You can change this setting, but do not forget the difference temperature between the top and the bottom, will remain 10°C. Other possible settings are 17°C - 7°C, 18°C - 8°C, 19°C - 9°C.

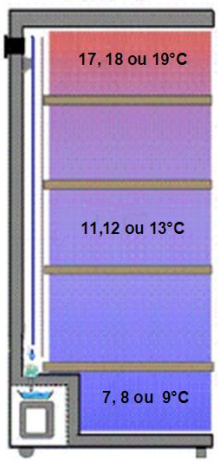


Simultaneously press the Up and Down arrows for 5 seconds ; a beep sounds.

The temperature value already selected flashes. Using the Up and Down arrows, select the new temperature value desired. A beep signals each change.

Simultaneously press the Up and Down arrows for 5 seconds. A beep sounds. The changes are accepted and the device returns to the instantaneous temperature in the cabinet. The temperatures will gradually increase or decrease according to the setting

DIAGRAM OF THE VARIOUS TEMPERATURE LEVELS IN YOUR WINE CELLAR (DEPENDING ON THE SETTING)

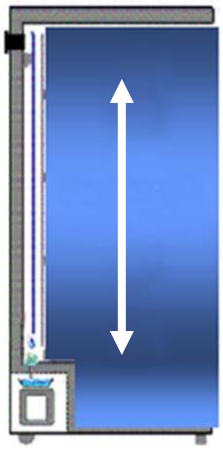


Top part, ideal for conditioning red wines to the serving temperature

Central part, ideal for preservation.

Bottom part, to have mellow white wines and champagnes at the tasting temperature.

"Important : prestigious champagne vintages should be enjoyed around 12°C".



The entire wine cellar is dedicated to the ageing of your wines or, at your choice, to put a the right servicing temperature the wine color of your choice (single adjustable temperature between +8°C and + 18°C)

OPERATION

In a natural wine cellar, the temperature varies little and, if it does, it generally varies very slowly from one season to another. So, your Climadiff wine cellar mechanically reproduces the optimum conditions of a natural wine cellar, which is indispensable for your wines.

The process relies particularly on an electronic regulation system to very precisely control the temperature. As a result, the wine cabinet operates by cycles : small temperature variations can therefore be observed in the air of the wine cellar's enclosure. This is normal and the temperatures which can be randomly read by placing a thermometer in the tank do not reflect precisely the temperature which interests you the most, namely, the temperature of your wine and for which your wine cellar was designed.

It is thanks to this principle of small temperature variations in the air around the set point (temperature set, desired and controlled by the electronic regulation system) that an average stabilized temperature is obtained in the bottle.

The more bottles your wine cellar contains, the greater the thermal mass of your bottles will be, and the less significant will be the impact of possible ambient temperature variations due to the thus-created thermal inertia. **Thermal inertia** is the tendency of your bottles to keep their initial temperature for a long duration in case thermal equilibrium with their environment is disturbed.

Therefore, it is possible to designate in this way **the slow pace at which a possible temperature disturbance would bring your bottles to a new point of equilibrium.**

It should be noted that for liquids (except for water) the conductivity drops 0.15% per °C on the average when the temperature increases.

Who has not one day when guests showed up unexpectedly placed a bottle of champagne or white wine at ambient temperature (20°C) in the refrigerator (4°C) to chill it ? Despite the abrupt and constant environmental thermal disturbance on the order of 16°C, after an hour under these conditions the bottle was still not ready to be consumed (not chilled enough).

Consequently, no need to worry if you observe temperature variations on the order of 2°C around the setpoint in the cabinet's enclosure - your wines are perfectly preserved ! The contents of a wine cellar filled with 200 bottles represents a mass of approximately 260 kg (one 75 cl wine bottle = 1.3 kg on the average), which is quite a lot. By referring to the above example and the conditions under which this single bottle would have been subjected, the small variations observed in the air of the wine cellar and extrapolated to its 200 or 300 bottles have no impact.

TEMPERATURE INDICATOR

The electronic temperature indicator informs you about the average temperature in the cabinet . As we previously saw, the compressor's operating cycles or stops allow obtaining a perfectly constant average temperature inside the bottles.

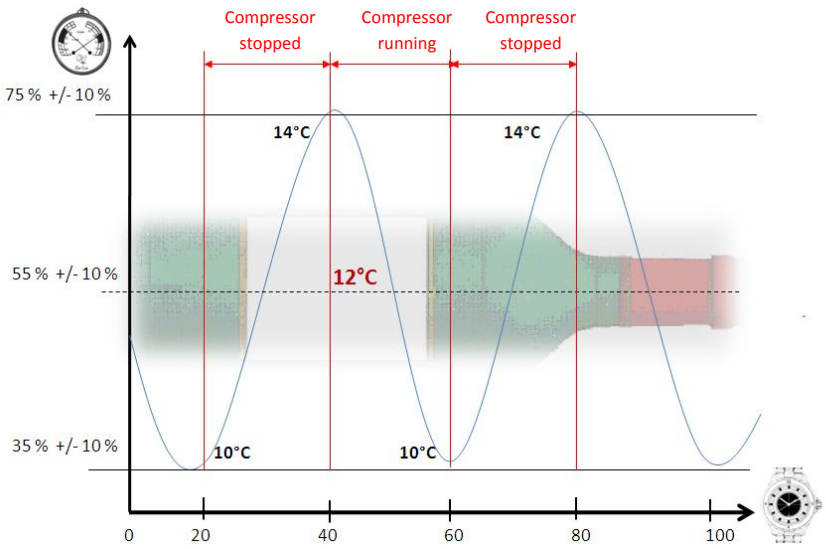
If you place your own thermometer inside the appliance, it will not display the same value as the indicator on the control door panel : the electronic regulation system calculates automatically by an algorithm the temperature average on a time length defined. This average indicates you the wine temperature.

If a quite important temperature difference is noticed between the set temperature and the displayed temperature, it is probably due to a long door opening.

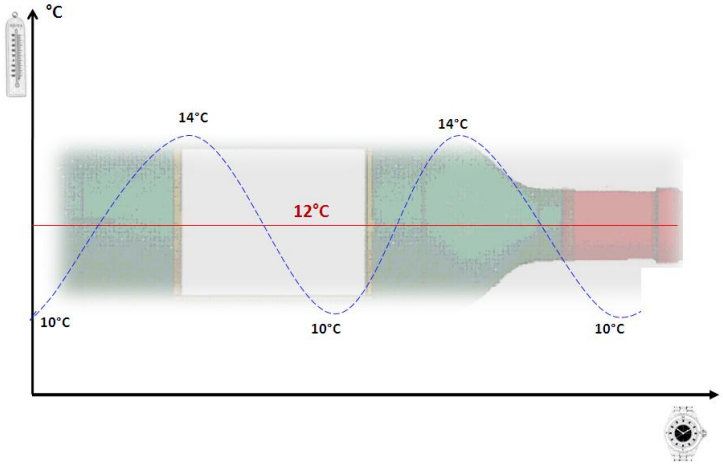
If your thermometer displays different instantaneous temperatures than the set temperature, nothing to get upset about ! The liquid's inertia compared to air is based on a factor of 1 to 10 and your wine cellar itself will correct for it (a variation outside the bottle of more than 1°C is evidenced by a variation of only 0.1°C in the bottle's contents).

ILLUSTRATION OF HOW THE CABINET WORKS

Temperatures and relative humidity of the air at time T following the operating cycle



Air temperature and average temperature in the bottle



RELATIVE HUMIDITY

Between 55 and 75%, this is the average relative humidity range recommended to keep the cork of your bottles sufficiently humid to maintain the flexibility and elasticity required to keep it hermetic to liquids, while letting your wines breath. Your Climadiff wine cellar automatically controls the relative humidity in the cabinet.

The combination of (1) the circulation of filtered ambient air loaded with humidity in the cabinet, (2) the phenomenon of condensation linked to the cabinet's operation, and (3) the surface area of the inner steel walls coated with a paint of large particle size offers your wines ideal ambient conditions.

Note : under exceptionally dry ambient conditions, it may be necessary to provide for the adding of water. To do this, you can place a wet sand bin in the device or else a bowl of pure water (or tap water provided it does not have a strong smell)

Wait a few days after you have started operating the wine cellar for the first time so that the ideal average relative humidity (55 to 70%) is stabilized in the cabinet.

Important : the humidity rate can be around 45 % or even less if the appliance is plugged in a room with extreme ambient conditions and/or if the room is very dry.

RELATIVE HUMIDITY INDICATOR

The indicated relative humidity value corresponds to a short-term average which is regularly updated. There is nothing to worry about if the displayed relative humidity is momentarily a little lower. This time interval which is usually very short is not sufficient for the corks to lose their elasticity.

The following values may be observed on the display :

- 45% appears if the relative humidity at the cabinet's centre is between 40% and 50%
- 55% appears if the relative humidity at the cabinet's centre is between 50 % and 60 %
- 65 % appears if the relative humidity at the cabinet's centre is between 60 % and 70 %
- 75% appears if the relative humidity at the cabinet's centre is above 70 %

This pictogram appears if the persistent relative humidity is below 40 %. Please check if there is water in the defrosting gutter. If not, please add water inside. (see the figure in the chapter "extended stop").

MAINTENANCE

CLEANING

Normally the wine cabinet does not require any specific maintenance except that the activated charcoal filter should be replaced once a year. However, if a cleaning would be considered necessary, disconnect and clean the cabinet inside and outside using a soft detergent mixed with warm water (do not use solvents or abrasive agents). Rinse with pure water and let dry before reconnecting. For any other type of maintenance, contact the after-sales service of your retailer.

Any technical intervention performed by an unapproved person may cancel the warranty.

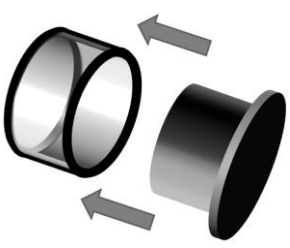
CHANGING THE ACTIVATED CHARCOAL FILTER & PERIODICITY

Replacing the activated charcoal filter : it must be absolutely replaced once a year. The filter is a black round plastic part which filters the air entering your wine cellar. You can see it from the inside as well as from the outside. It is located in the upper right corner at the bottom of the wine cellar.

Remove it from the inside by pulling it out or by pushing it by the external face, at the back of the unit, on its center area.

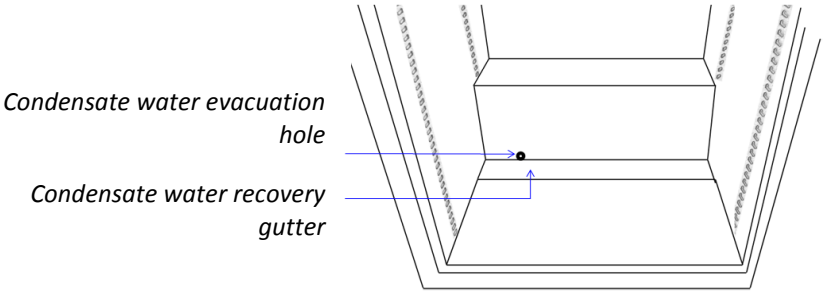
Caution ! The filter is inserted in a plastic part. Do not try to remove all the parts, ONLY the filter. Pulling or pushing the plastic receptacle may be not reparable as foamed in the body.

To purchase the filter, place an order with the after-sales service of your retailer, or via our Internet site www.climadiff.com under the heating "accessories", or else via the Internet site www.vinokado.com



EXTENDED STOP

Completely disconnect the device. Be sure to remove the bottles. Clean and dry the inside of the tank and especially the condensate water recovery gutter located in the bottom part of the cabinet.



Presence of water is normal.

TRANSPORTING THE WINE CABINET

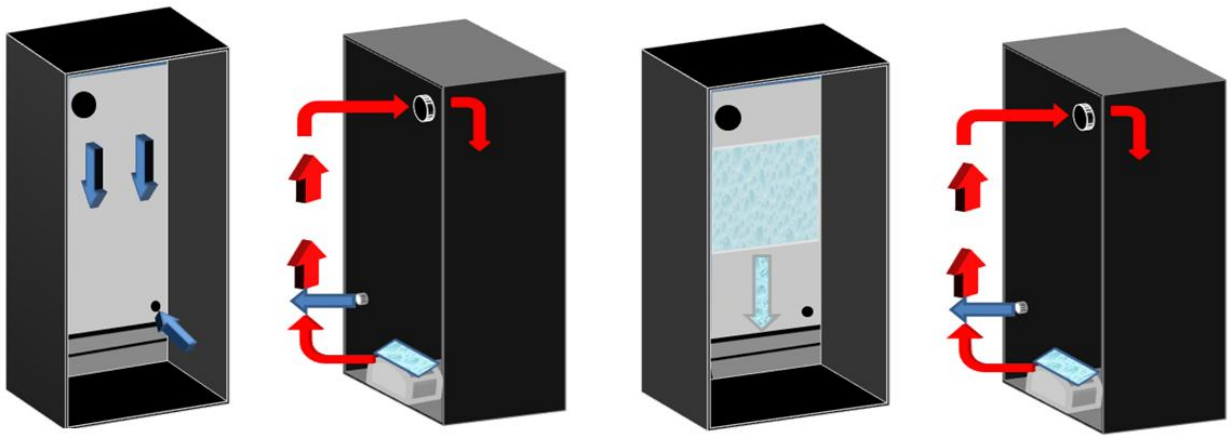
The cabinet should be transported wherever possible in its original package to avoid any risk of deterioration.

If you should transport the wine cellar laying down, it must be protected and laid on the side where the compressor's loading nozzle is facing downward.

If you are standing up the wine cellar from the rear, lay it down on the left side.

DEFROST CONDENSATION

The cabinet is equipped with an automatic defrost cycle. When the cooling cycle is finished, the refrigerated parts of the cabinet are defrosted automatically. The water from the defrost is channelled into an evaporation tray which is located in the back of the cabinet close to the compressor. The heat from the compressor then evaporates the water from the tray that will be drawn up by the charcoil filter, bringing humidity inside.



The wine cellar produces cold air that is heavier than the warm air, so it drops slowly. It creates a pression and push out the air by the hole located in lower part of the appliance.

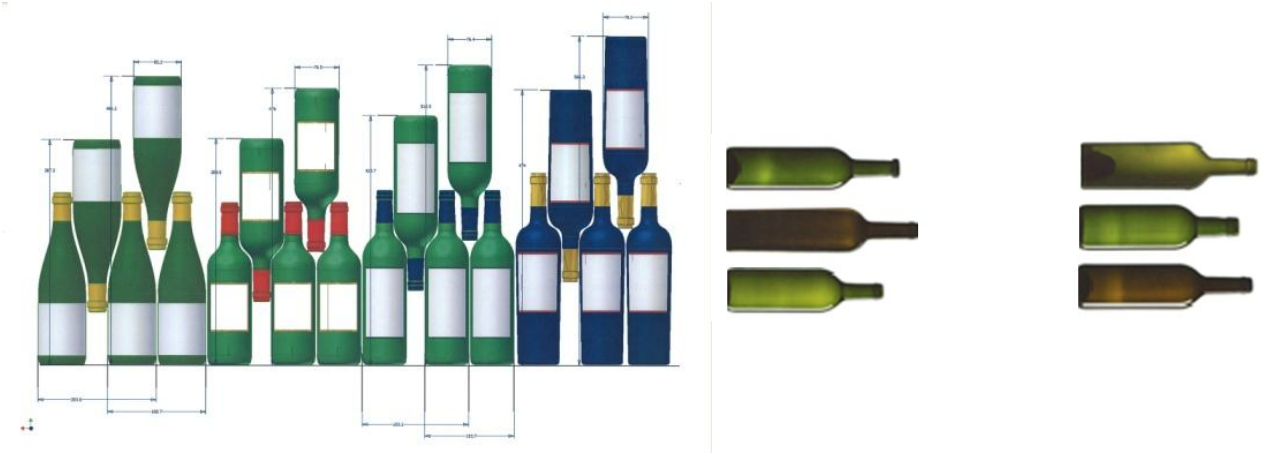
When the compressor is on, it heats and makes evaporate the condensate water. The warm air goes up and this wet air is sucked by the carbon filter.

To the evaporator contact, the air humidity turns to ice. When the compressor stops, the internal temperature will increase slowly, the ice will melt. Condensation appear.

The condensate excess will be collected by the water tank located on the compressor. When the compressor starts again to operate, the closed air circulation circuit starts again.

HOW TO FILL AND KEEP YOUR WINE CELLAR

TYPES OF BOTTLES



We see here 4 kinds of 75 cl wine bottles : Burgundy and Bordeaux wine bottles of different dimensions. There are many other bottles of various shapes and sizes, as shown below, examples of 75 cl Bordeaux botlles :

You will note the storage differences according to the bottles' heights, diameters and criss-crossing method.

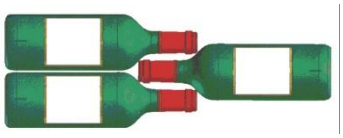
CRISS-CROSSING TYPES

Note the difference in depth !

<u>Top-to-bottom neck-to-neck</u> :

⊕ Loading capacity increased

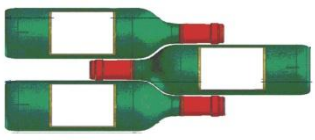
⊖ Lots of space lost !



<u>Top-to-bottom neck between bottle bodies</u> :

⊕ Less depth

⊕ Loading capacity increased



Wine bottle shelves

Each wine cellar has its type of wine bottle shelf.

Note that there is no ideal storage arrangement. A collection of wine bottles is rich when it is varied. It is up to you to arrange the storage capacity of your wine cellar according to your collection.

Additional wine bottle shelves may be ordered on a paying basis from your retailer or his after-sales service, as well as via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories" or else via the Internet site www.vinokado.com

The "Collector ®" wine bottle tray is a reversible Bordeaux or Burgundy wine bottle shelf invented by Climadiff to allow making a simple, efficient, reliable and practical arrangement choice.

One side has imprints for "Bordeaux 75 cl type bottles", while the other side has imprints for "Burgundy 75cl type bottles". A pyroetching of the type of bottle appears on the wine bottle tray's sides indicating to you the side to use according to your collection.

Sliding wine bottle shelves

Depending on the models, the wine cellar is delivered with one or more sliding wine bottle trays. You may purchase additional adapted wine bottle trays, as well as sliding rails by placing an order with the after-sales service of your retailer or via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories", or else via www.vinokado.com .

LOADING METHOD

DETAILS ON CAPACITIES

Capacity indications assigned to the various Climadiff wine cellar models are given for guideline purposes. They will help you make your choice according to your desires and your available space. These capacities are defined today based on a standard bottle of the "Bordeaux 75cl tradition" type. In reality, you will probably be collecting bottles of different shapes and sizes. For practical reasons, it is likely that you will fill your wine cellar with a smaller number of bottles than the maximum number it can hold.

For example, if a wine cellar is loaded only with Burgundy wine bottles, there will be approximately 30% fewer bottles than the initial quantity calculated for Bordeaux bottles.

Another important effect on loading is the number of wine bottle shelves : **an additional wine bottle shelf is equivalent to the loss of one bottle layer, and even two…**

You can add more sliding shelves in your wine cellar if you want to. Just please take in consideration the bottle quantities in that case :

- **265 bottles**: up to **13** sliding shelves but total capacity will drop to **197** bottles.
- **315 bottles** : up to **16** sliding shelves but total capacity will drop to **236** bottles

Do not forget to take this aspect into consideration if you wish to have a more functional wine cellar and add a large number of wine bottle trays : you will have to decide between capacity and practicality !

LOADING

The desired temperature after the wine cellar starts running will only be reached after many hours of operation. We recommend running your wine cellar empty for a few hours before you start loading it.

Your wine cellar is delivered with one or more wine bottle shelves made of metal or wood according to the models :

- Place the supports in appropriate lateral notches inside the cabinet to fit your needs. Make sure that the supports are inserted correctly in the notches (only a slight pressure is necessary to put the angle iron in place and make sure that it holds properly).
- Start by loading the lower part of your wine cellar.
- Then simply stack the bottles with their bases facing backward in the back row and conversely for the front row. The wine bottle trays are to be arranged according to the size of your wine cellar and the shapes of your wine bottles.

IMPORTANT : Make sure that the bottles do not come in contact with the inner cabinet's back wall.

If you have a large number of bottles, we recommend that you load 40 bottles at a time and then let the device run for 12 hours before you load another 40 bottles. Repeat this operation as many times as necessary in order to create a thermal mass in your wine cellar.

Additional wine bottle shelves are available on a paying basis from the after-sales service of your retailer or via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories" or else via www.vinokado.com (only for wood wine bottle shelves).

As for metal wine bottle shelves, they are only available on a paying basis from the after-sales service of your retailer.

COMPLIANCE WITH MAXIMUM LOADS

The limit load per shelf must be complied with.

Do not exceed the designated maximum capacity (warning : do not obstruct the activated charcoal filter).

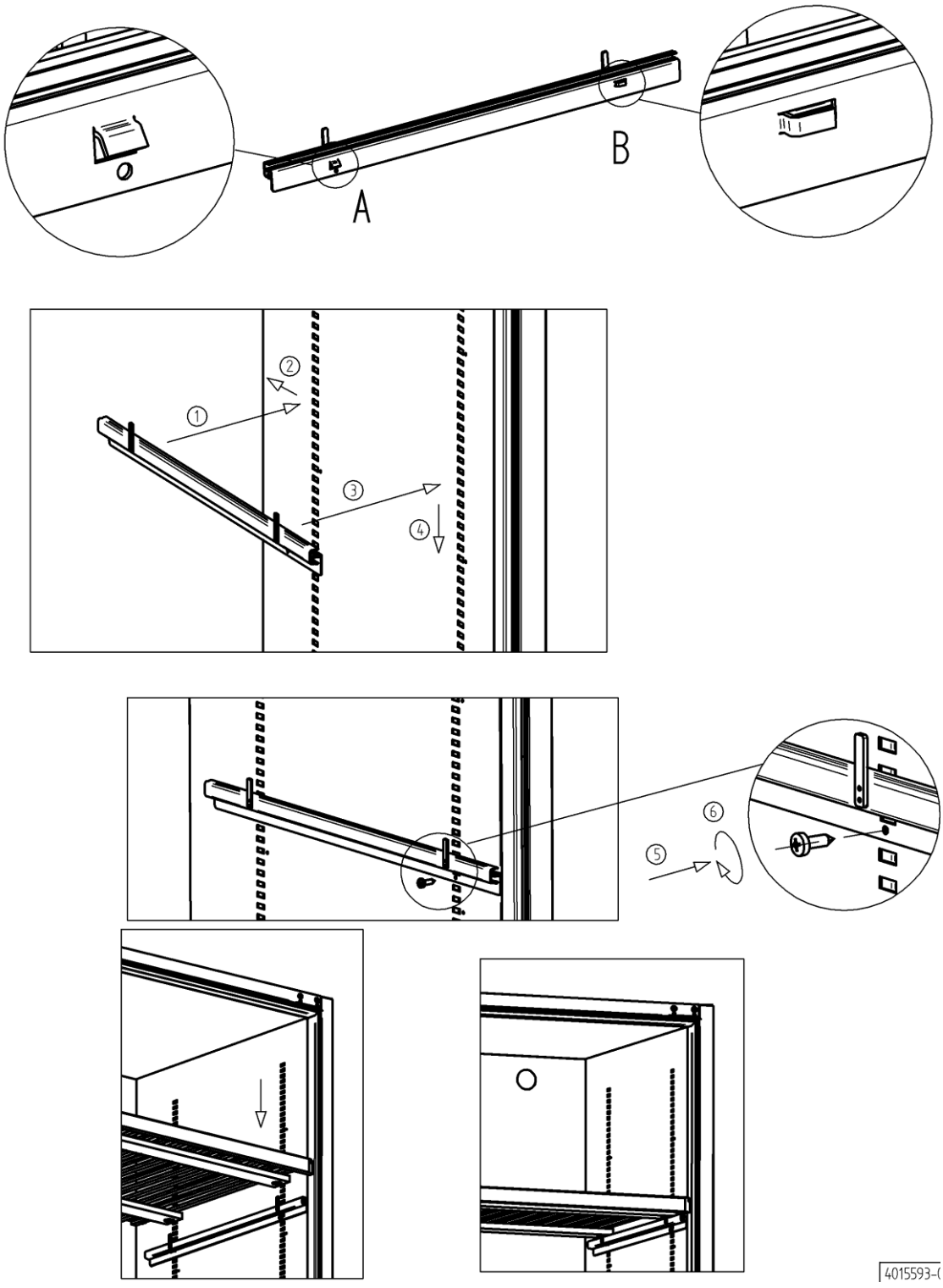
The wine bottle shelves are to be arranged according to the size of your wine cellar and the shapes of your wine bottles.

Fixed wine bottle trays : **175 kg** (approximately 130 bottles, 7 levels of 75 cl bottles by shelf maximum)

Sliding wine bottle trays : **25 kg** (approximately 15 bottles)

These are maximal loading values. Any obligation to load the maximum of bottles indicated per shelf. You can also load without any shelf.

SLIDING SHELVES



INSIDE LIGHT (OPTIONAL AND ACCORDING TO THE MODELS)

Inside lighting can be switched on by pressing the button located on the control panel and symbolised by the "light bulb" pictogram (fig. 4)

It offers you the possibility to illuminate your wine cellar while maintaining the preservation conditions of your wines (low emissivity LED).

Multi temperatures wine cellars : do not forget to switch it off after you have finished by pressing once again the pictogram.

Ageing wine cellars : we have added a timer which automatically switches off after 10 mn the inside lighting in case you forget to do so. So, your wines remain under optimum conditions.

Note : The inside lighting button located on the control panel is inactive for devices not equipped with this function

IMPORTANT : in case of temporization light, do not press again the on/off button, because you will activate again the light that will not switch off.

Note : You can install this device as an after sales option : please contact the service department of your distributor.

HOW TO MANAGE YOUR COLLECTION ?

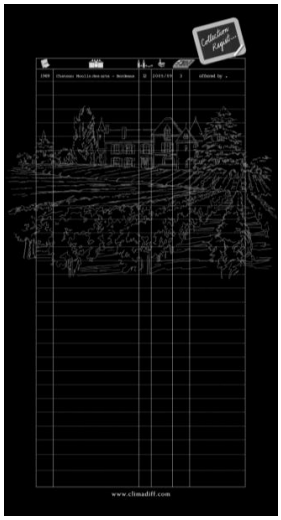
THE WINE CELLAR REGISTER (THE ORIGINAL, A CLIMADIFF INNOVATION) WILL HELP YOU DO THIS.

THE WINE CELLAR REGISTER or prestigious "grand cru" wine table (according to the models and excluding glass doors)

Your wine cellar's counter door is specifically designed so that you can write on the wine cellar register with chalk information about the characteristics of your collection or give a list of your prestigious "grand crus".

Use only chalk to write on the wine cellar register.

To erase information, use a slightly moistened cloth or sponge. Never use a detergent or abrasive materials.



EXAMPLES OF SERVING TEMPERATURES (TO BE COMPLIED WITH FOR YOUR TASTINGS !)

Opinions vary, and the ambient temperature, too, but many agree on the following :

Wines	Serving temperature
Prestigious Bordeaux wines – Reds	16 – 17°C
Prestigious Burgundy wines – Reds	15 – 16°C
Prestigious dry white crus	14 – 16°C
Light, young, full flavoured reds	11 – 12°C
Provence rosés, primeur wines (futures)	10 – 12°C
Dry whites and red "local" wines	10 – 12°C
"Local" white wines	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Liquoreux wines	7°C

SOME USEFUL INFORMATION, WINES "READY TO SERVE" AND SERVING TEMPERATURES TABLE

EXPLANATIONS

The time required for each cru, each vintage, each colour to attain its optimum maturity varies. The table below will give to you an idea about the number of years your bottles will need to reach the ideal summit of their maturity, that is, the ideal moment to savour them.

MATURITY TABLE (IN YEARS)

APPELLATIONS	White Rosé	Red
Alsace	1 - 4	
Alsace grand crus	8 - 12	
Beaujolais (crus)		1 - 4
Beaujolais primeur		1 - 2
Bergerac	2 - 3	3 - 4
Bordeaux	2 - 3	3 - 4
Burgundy	5	7
Cahors		5 - 10
Cotes de Provence	1 - 2	2 - 5
Cote Rotie, Hermitage	8	8 - 15
Burgundy grand crus	8 - 10	10 -15
Bordeaux grand crus	8 -10	10 - 15
Jurancon mellow, liquoreux	6 -10	
Jurancon dry	2 - 4	
Languedoc	1 - 2	2 - 4
Loire	5 - 10	5 - 12
Loire mellow, liquoreux	10 - 15	
Macon	2 - 3	1 - 2
Montbazillac	6 - 8	
Savoie	1 - 2	2 – 4
Rhone Valley	2	4 – 8
Yellow wine	20	

ENVIRONMENT

This product complies with EU WEEE Directive 2002/96/EC.

The crossed-out waste bin symbol on this appliance means that, at the end of its life, it should be recycled separately from other domestic waste.

It should therefore be disposed of at a selective collection centre for electrical and or electronic appliances or, if you are buying an equivalent product, by the retailer of the new product.
The user is responsible for taking the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Selective and appropriate collection for the recycling of no longer used appliances and their disposal and destruction in an environmentally friendly manner, helps to prevent potential negative effects on the environment and health, and encourages the recycling of materials used to make the product.

For more detailed information about available collection systems, contact your local waste collection organisation or the retail outlet where you bought the appliance.

NOTICE

As we continuously improve our products, we reserve the right to modify technical characteristics without notice.

Warranties for CLIMADIFF brand products are offered exclusively by selected retailers. No part of these instructions may be considered as a supplementary guarantee.

CLIMADIFF cannot be held liable for errors or technical or editorial omissions in this document.

Non-binding document.

SPARE PARTS

The spare parts necessary to the reparation of this appliance will be available during 7 years.

GLOSSARY

Preservation:
Preservation conditions allow protecting wines which are already in maturity and maintaining their qualities over time.

Ageing :
The climatic enclosure is designed to guarantee over time conditions which are as close as possible to those specific to underground wine cellars favouring the optimum blossoming of prestigious crus

Serving temperature:
The wine cellar permanently maintains bottles at the right serving temperature (tasting temperature T° : Prestigious red cru : 18 to 19°C, Light red : 14 to 16°C, etc.).
White, rosés and vintage champagnes : 10 to 12°C ; Liquoreux white : 8 to 10°C)

Winter System :
Heating system, which allows positioning your wine cellar in an unheated area (but not freezing)

Day's wine cellar :
See serving temperature above.

PREMIUM BGN wine bottle shelf :
Made of solid wood (water repellent tropical wood) ; they are designed to ensure an optimised, ergonomic and safe storage of bottles.

Collector® wine bottle shelf:
Made of wood ; their imprints are specifically designed for an optimised, ergonomic, easy to acces and secure storage of bottles. They are reversible (Front side : Bordeaux - Back side : Burgundy, Loire Valley, etc.).

Sliding wine bottle shelves:
Mounted on rails, they facilitate access to a unique layer of prestigious "grand crus".

Wine cellar register :
The original ! A Climadiff innovation which allows you to manage your collection by writing about it with a piece of chalk on the inside counter door of the cabinet

Thermal shock :
A thermal shock is a brutal temperature perturbation of about 20°C and more in less than 2 hours. More, it is the repetition of this temperature variation that can damage your wines.

F.A.Q.

Despite the care we bring to our production, a breakdown can never be totally excluded. Before contacting the After-Sales department of your store, please check:

- the cabinet is properly plugged in
- there is not a power outage

ELECTRICITY

My wine cellar does not work :

1. No power in the power plug : check your circuit breaker or test your plug.
2. The plug is not correctly plugged in.
3. If your wine cellar is in an unheated room, refer to the section "Winter Kit".

TEMPERATURE

My wine cellar is too cold :

Select a higher temperature

My wine cellar is not cold enough :

Select a lower temperature

The temperature in my wine cellar varies slightly :

1. The true temperature to take into account is the temperature in the bottle. Instantaneous variations which you can read correspond to the compressor's operating cycles and stops.
   It is thanks to this principle of small variations repeated in the air of your wine cellar that a favourable average temperature is obtained to ensure your wines the best conditions of maturity.

2. Our wine cellars are extensively insulated to ensure a temperature as stable as possible for your wines. Consequently, a variation of 1°C in the temperature outside the bottle will only be evidenced by a temperature variation of approximately 0.1°C in the liquid.

3. If the temperature read in your wine cellar is different from that usually observed and it does not persistently vary (over several hours), please contact the after-sales service of your retailer.

THE COMPRESSOR OF MY WINE CELLAR DOES NOT START RUNNING (ARE YOU SURE ? OUR COMPRESSORS ARE SILENT)

1. Is the ambient temperature of your room low (below the minimum demanded temperature)?
2. Is the selected temperature too high ? Select the minimum possible temperature (refer to the chapter "Temperature Setting" according to your model) and check whether the compressor starts running without touching it.
3. Is the electrical connection powered ? To check this, connect another electrical device to the same outlet.
4. If despite both these checks the compressor does still not run, contact the after-sales service of your retailer.

THE COMPRESSOR OF MY WINE CELLAR KEEPS RUNNING WITHOUT STOPPING

If no cold effect is observed, call the after-sales service of your retailer.

THE WINTER SYSTEM DOES NOT SEEM TO BE OPERATING

The system operates only if the inside temperature in the lower part of your wine cellar is below the set temperature.

RELATIVE HUMIDITY

What should be the average relative humidity in my wine cellar ?

1. The ideal average relative humidity should be between 55 and 65 % ; do not mistake this value for the instantaneous value which varies as a function of the compressor's operating cycles. Just like for the average temperature, it is this average relative humidity value which counts.
2. Depending on the geographical zones and their relative humidity in the air, more water may or may not have to be added.
   In temperate countries, the relative humidity contained in the air is between 50 and 80 %.
   Therefore, it is not necessary to add water, but it should be regularly checked.

The average relative humidity of my wine cellar remains persistently below 50 % : are you sure ? (Relative humidity fluctuates a lot and rapidly - this is normal)

1. Check whether the activated charcoal filter is too old or simply obstructed.
2. Make sure that your hygrometer is operating correctly.
3. If you moisten a cloth every 2 hours, it will never be dry. This principle applies to corks. The constancy of the relative humidity average allows corks to preserve their elasticity, which is indispensable. Therefore, remember that an instantaneous value which seems low is normal, because it will necessarily rise later.

The relative humidity in my wine cellar remains persistently above 80 %. Are you sure ? (Relative humidity fluctuates a lot and rapidly - this is normal) :

1. Check whether the activated charcoal filter is too old or simply obstructed.
2. Make sure that your hygrometer is operating correctly.
3. If you moisten a cloth every 2 hours, it will never be too wet. This principle applies to corks. The constancy of the relative humidity average allows corks to preserve their elasticity, which is indispensable. Therefore, remember that an instantaneous value which seems high is normal, because it will necessarily drop later.

My bottles' labels unstick :

1. Your wine is not threatened, but the relative humidity in your wine cellar is too high.

THERE IS WATER IN THE BOTTOM OF MY WINE CELLAR OUT OF THE INTENTED PLACE

1. This is not detrimental to your wine.
2. Is the wine cellar perfectly horizontal ? Does it lean forward ?
3. Is the drain pipe clogged ?

THERE ARE ODOURS IN MY WINE CELLAR

1. Has the activated charcoal filter been regularly changed ? (to be changed every year ; can be ordered from your retailer or via the Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories", or else via the Internet site www.vinokado.com)
2. Is the activated charcoal filter simply obstructed by a bottle ?

MY WINE CAVE MAKES NOISE

1. The compressor when running generates noise : check its attachment to the rubber shock absorbers (silent blocks) and whether it is in contact with another element.
2. Small rattling sounds are heard : they arise from the circulation of the gas in the pipes and are the result of a normal operation of your wine cellar.

MY WINE BOTTLE TRAYS SAG DURING LOADING

1. Make sure that the maximum load capacity is not exceeded.

WHAT TO DO IN CASE OF A POWER OUTAGE

Most power outages are resolved in a short time. An outage of 1 or 2 hours will not affect the temperatures in your cabinet. In order to protect the wines during the outage, open the door as little as possible. For outages that are very long, take necessary steps to protect the wine.

THERE IS AN ERROR CODE ON THE DISPLAY OF MY WINE CELLAR

The electronic system can detect a default and indicate an error code on the display, as E01, E02…

In case you see this code, please note it and give it to the technician who will find on our technical documentation the meaning of this code.

It will help him to solve easier and faster the possible problem.

But, whatever happens, do not panic if you observe an abnormal temperature or relative humidity value inside your wine cabinet!

Only an extended and persistent exposure of your wines to these abnormal conditions might prove detrimental to them.

DANKSAGUNG

Sie haben sich entschieden, Ihre Qualitätsweine einem Weinschrank der Climadiff-Gruppe anzuvertrauen. Dafür danken wir Ihnen! Unsere Teams zeichnen sich durch das permanente Streben nach Qualität und der stetigen Verbesserung unserer Produkte aus. Sie stehen Ihnen daher jederzeit zur Verfügung.

Zur Optimierung der Aufstellung und Nutzung Ihres Neuerwerbs laden wir Sie ein, die folgenden Seiten aufmerksam durchzulesen.
Wir wünschen Ihnen angenehme Weinverkostungen!

Die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Angaben können ohne Vorankündigung von Climadiff S.A. geändert werden.
Climadiff gewährt keine Garantie auf ihre Geräte bei einer anderen Nutzung als in der Bedienungsanleitung beschrieben, sowie bei Eingriffen, die durch nicht von Climadiff bzw. Ihrem Händler zugelassene Dritte erfolgen. Die in diesem Dokument genannten Namen und Marken sind durch das Copyright geschützt. Die Bedienungsanleitung enthält Originalangaben. Die Vervielfältigung ist vorbehaltlich der ausdrücklichen und schriftlichen Genehmigung von Climadiff streng untersagt.

SICHERHEIT

Lesen Sie die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Angaben vor der Inbetriebnahme Ihres Weinschrankes aufmerksam durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um bei Bedarf später darin nachzuschlagen.

Die Instandhaltung des Gerätes muss generell von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch und die Temperierung von Wein oder, falls dies gewünscht wird, anderer Getränke bestimmt. Es ist jedoch keinesfalls zum Aufbewahren von Lebensmitteln vorgesehen.

Vergewissern Sie sich, dass die Regelspannung und Spannung Ihrer Elektroinstallation den Angaben auf dem Typenschild ihres Gerätes entsprechen, das an ein zugelassenes Schutzleitersystem angeschlossen werden muss. Unsachgemäße Reparaturen bzw. Anschlüsse bringen Gefahren mit sich. Lassen Sie Ihre Elektroinstallation im Zweifelsfall vom Elektriker prüfen.

Für Ihre Sicherheit muss das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Den Schutzleiter des gelieferten Netzkabels auf keinen Fall durchschneiden oder entfernen.

Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen kein Verlängerungskabel.

Sollte das Gerät beschädigt worden sein (starker Stoß) oder sonstigen Schaden genommen haben (Überspannung infolge Blitzschlag, Wasserschaden, Brand), kann es sich als gefährlich erweisen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Elektriker prüfen.

Tauschen Sie zur Vermeidung von Gefahren das Netzkabel nicht selbst aus, falls es beschädigt ist. Wenden Sie sich an Ihren Händler, ein zugelassenes Kundendienstzentrum oder einen Elektriker.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Netzsteckdose gut erreichbar ist. Das Gerät nicht verstellen, wenn es gefüllt ist, andernfalls kann sich das Gerätegehäuse unwiederbringlich verformen. Die elektrischen Geräteteile dürfen nicht direkt zugänglich sein.

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Beim ungewollten Auslaufen von Flüssigkeit (*zerbrochene Flasche o.ä.)* auf die Elektrobauteile (Motor und sonstige) sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Zur Vermeidung der Brand-, Stromschlag- bzw. Verletzungsgefahr das Netzkabel, den Netzstecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen berühren.

Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern und setzen Sie es keiner direkten Sonnenstrahlung aus.

Das Netzkabel nicht von einem Tisch herabhängen lassen und darauf achten, dass es keine scharfen oder heißen Gegenstände berührt.

Zum Ziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen, sondern den Netzstecker festhalten und herausziehen.

Vergewissern Sie sich, dass die Stellfläche für das Gerät das Gewicht des gefüllten Temperierschranks tragen kann (eine 75 cl Flasche wiegt ca. 1,3 kg).
Ihr Weinschrank muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Beim Aufstellen auf einem Teppich bzw. Teppichboden eine Unterlage dazwischen legen.

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (insbesondere Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse benutzt zu werden, außer wenn diese beaufsichtigt werden oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person zuvor Anweisungen zur Nutzung des Gerätes erhalten haben.

Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Abgestellte Geräte stellen prinzipiell eine Gefahr dar.

Vor Instandhaltungs- bzw. Reinigungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung trennen (je nach Modell den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Leitungsschutzschalter ausschalten).

Das Gerät niemals mit brennbaren Produkten reinigen.

Kein Gas bzw. keine entzündbare Flüssigkeit in der Nähe des Gerätes lagern oder versprühen.

Entfernen Sie vor der Entsorgung des Weinschranks an der vorgesehenen Sammelstelle die Tür und lassen Sie die Roste an ihrem Platz, damit Kinder nur schwer ins Geräteinnere eindringen können.

Bei Nichtbeachtung der Anschluss- bzw. Gebrauchsvorschriften kann Climadiff nicht für daraus resultierende Schäden haftbar gemacht werden.

R600a

Sicherheitsvorschrift

Achtung: Verwenden Sie keine anderen mechanischen Geräte oder keine sonstigen Hilfsmittel zum Beschleunigen des Abtauvorgangs, als jene, die vom Hersteller empfohlen werden.

Achtung: Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Struktur frei bleiben.

Bewahren Sie keine explosiven Substanzen, wie Spraydosen mit einem entzündlichen Treibgas, in diesem Gerät auf.

Achtung: Achten Sie darauf, den Kältekreislauf nicht zu beschädigen.

Kühleinheiten, die mit Isobutan (R600a) betrieben werden, dürfen nicht in Bereichen mit Zündquellen (z.B. nicht isolierte Stromkontakte) oder dort aufgestellt werden, wo sich im Falle eines Lecks Kühlmittel ansammeln kann. Das verwendete Kühlmittel ist am Typenschild des Schrankes vermerkt.

Achtung: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelablageabteilen des Gerätes, es sei denn, es handelt sich um Geräte, die vom Hersteller empfohlen sind.

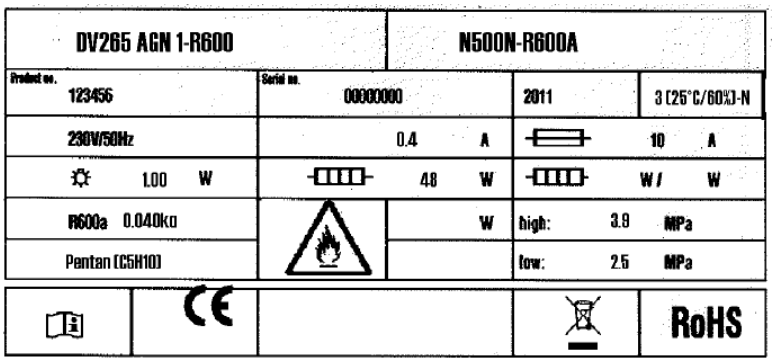
Das Gerät entspricht den Anforderungen folgender europäischer Richtlinien:

2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
2004/108/EG Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit

CE

IDENTIFIZIERUNG

Nachstehend als Beispiel ein Typenschild:



Das Typenschild befindet sich im Geräteinneren bzw. an der Geräterückseite (modellabhängig). Es enthält alle gerätespezifischen Angaben über Ihren Weinschrank.

Wir raten Ihnen, die Seriennummer vor der Installation in der Bedienungsanleitung zu notieren, um sie später bei Bedarf griffbereit zu haben (Reparatur, Kundendienstanfrage…)

EIN WEINSCHRANK, WARUM?

Vergessen Sie nicht, dass Wein die Krönung einer Leidenschaft ist.
Wein ist voller Komplexität, er reift sehr langsam und gemächlich!
Er benötigt die Vereinigung einer Vielzahl von Bedingungen, um sich zu entfalten und in aller Ruhe seinen Höhepunkt zu erreichen.
Dabei ist die Dauerhaftigkeit dieser Bedingungen wichtig!
Vor allem ist zwischen Reife- und Lagertemperatur sowie Trinktemperatur zu unterscheiden.

Fünf Punkte sind wichtig:

Reifetemperatur: Sie bezeichnet einen Temperaturbereich zwischen 10° und 14°C, idealerweise um 12°C, und dies unabhängig von der Weinart, die gelagert wird und reifen soll. Noch stärker als die Temperatur selbst ist es die zeitliche Konstanz der Temperatur, die den Wein zur vollen Entfaltung bringt. Es ist daher wichtig, starke Temperaturschocks zu vermeiden.

Luftfeuchtigkeit: Der Flaschenkorken muss ständig feucht gehalten werden, um hermetisch dicht zu bleiben.

Bei einem anhaltenden Feuchtigkeitsgehalt unter 50% trocknet der Flaschenkorken aus und schrumpft, der Wein läuft aus und oxidiert.

Bei einem anhaltenden Feuchtigkeitsgehalt über 80% wächst die Gefahr der Schimmelbildung und des Ablösens der Etiketten.

Gerüche/Belüftung: Der Wein atmet durch den Korken. Das ständige Vorhandensein von Gerüchen denaturiert den Wein.

Vibrationen: Vibrationen ermüden den Wein und stören den Reifungsvorgang. Deshalb ist es wichtig, den Wein vor Bewegungen geschützt zu lagern.

Licht: Licht erhöht das Redoxpotential des Weins und beschleunigt so seine Alterung. Aus diesem Grund ist es wichtig, ihm schützende Dunkelheit zu bieten.

Hierzu ist eine grundlegende Tatsache anzumerken:

Es bringt nichts, einen Wein über Jahre hinweg mit Liebe zu lagern, um ihn anschließend beim Servieren mit der falschen Trinktemperatur zu „erledigen“. Zu kalt serviert werden die Aromen eines Weines betäubt und seine Schwächen maskiert. Zu warm serviert ist der Alkoholgeschmack vorherrschend.

Serviertemperatur: Hierbei handelt es sich um den Temperaturbereich zum Servieren und Trinken eines Weines, von 7°C für zuckerreiche Weine bis 18°C für tanninreiche Lagerweine.

Dabei ist die Dauerhaftigkeit dieser Bedingungen wichtig!

Fassen wir kurz zusammen, welcher Bedarf Ihre Wahl bestimmt hat:

Jungweine kaufen und mit Liebe reifen lassen? Sie befinden sich im Bereich der **Reifung**!

Weine und Champagner nahe ihrem Höhepunkt kaufen, um sie griffbereit zu haben, und die Fülle ihrer Aromen jeden beliebigen Tag mit der richtigen Temperatur genießen? Ein Ansatz der **Multifunktionalität,** Lagerung und Temperierung!

Sie möchten Ihre Qualitätsweine mit der richtigen Temperatur trinken? Der **Weintemperierschrank** ist hierfür besonders gut geeignet.

DIE VERSCHIEDENEN CLIMADIFF WEINSCHRÄNKE

Climadiff, der Spezialist für Weinschränke hat daher verschiedene Typen von Schränken entwickelt.

Reifung: Die Klimakammer ist so ausgelegt, dass sie dauerhaft und unveränderlich dieselben Bedingungen wie in unterirdischen Weinkellern gewährleistet, welche die optimale Ausreifung edler Qualitätsweine fördern.

Multifunktionalität: Diese Weinschränke kombinieren Temperier- und Lagerzonen, Einzel- oder Multifächer, usw.

Temperierung: Damit Sie Ihre edlen Qualitätsweine mit der richtigen Temperatur verkosten können und sich der feine Geschmack ihrer Aromen voll entfaltet.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Website www.climadiff.com.

Zur Bestellung von Rosten, Aktivkohlefiltern oder sonstigem Zubehör begeben Sie sich bitte in die Rubrik Zubehör auf unserer Website www.climadiff.com oder auf www.vinokado.com.

ENTDECKEN SIE DIE QUALITÄTEN IHRES WEINSCHRANKS

ZUVERLÄSSIGKEIT UND SICHERHEIT

Alle Climadiff Weinschränke werden aus Bauteilen höchster Qualität angefertigt. Die Technologien der verschiedenen eingesetzten Systeme entsprechen höchsten Normen hinsichtlich Zuverlässigkeit und Sicherheit. Der Wert ihres Inhalts verdient in der Tat allerhöchste Achtung.

MULTIFUNKTIONALE WEINSCHRÄNKE MIT TEMPERATURABSTUFUNG

Die natürliche Temperaturschichtung in Verbindung mit dem Betrieb eines Heizelements gestatten eine abgestufte Auswahl – Temperierung, Lagerung, Kühlung, eben ein multifunktionales Multizonen-Management!

WEINLAGERSCHRÄNKE MIT EINHEITLICHER TEMPERATUR

Unsere Teams hatten ein besonderes Augenmerk auf die Kälteverteilung, um Ihren Weinen eine einheitliche Mitteltemperatur ohne mechanische Luftumwälzung zu bieten. Ihre Flaschen ruhen in Frieden!

„WINTERKIT“ TIEFTEMPERATURSCHUTZ :

Die Sicherheit einer konstanten Idealtemperatur im Inneren Ihres Climadiff Weinschranks.

Beeinflusst ein Abfall der Umgebungstemperatur die Lagerqualität meines Weinschranks?

Nein! Ein vollautomatisches System regelt selbsttätig die Innentemperatur Ihres Weinschranks im Verhältnis zur Umgebungstemperatur des Raumes, in dem er steht.

Um Ihren Weinen bei einem plötzlichen Absinken der Außentemperatur (nicht unter 0°C und frostfrei), keine zu starken Temperaturschwankungen aufzuerlegen, hat Climadiff das automatische WINTERKIT entwickelt.

WIE FUNKTIONIERT DAS WINTERKIT IN TECHNISCHER HINSICHT?

Das System ist vollautomatisch und erfordert keinen Eingriff Ihrerseits. Das System wird in Abhängigkeit von Ihrer Temperaturregelung, der Umgebungstemperatur und der Temperatur im unteren Teil des Weinschrankes aktiviert.

Sobald die Temperatur unten im Weinschrank unter die voreingestellte Temperatur (11-13°C, 8-18°C) fällt, setzt sich das Wintersystem nach einer kurzen Zeitspanne in Betrieb. Das Heizelement bewirkt dann eine sehr langsame Aufwärmung in aller Sanftheit und Stille. Die optimalen Lagerbedingungen für Ihre Weine bleiben so erhalten!

WICHTIGER HINWEIS: Nur der Kompressor und damit das Kühlsystem erzeugt ein Betriebsgeräusch. Die Aufwärmung erfolgt auf absolut stille Weise durch ein Heizelement.

Keine Sorge, ist dies der Fall bei Ihrem Weinschrank und erzeugt er kein Geräusch, handelt es sich dabei nicht um eine Störung!

VIBRATIONEN

Wein möchte nicht gestört werden. Ganz besonders fürchtet er Vibrationen.

Deshalb ist der Kompressor Ihres Weinschranks auf spezielle Schwingungsdämpfer („Silent-blocks“) montiert.

Außerdem ist das Innengehäuse durch eine dicke vibrationsabsorbierende Schicht Polyurethanschaum vom Außengehäuse isoliert.

Je nach Modell sind die Roste aus Vollholz, das Vibrationen besser absorbiert als Metall. In bestimmten Modellen sind die Rosthalter zusätzlich mit Gummilagern ausgestattet.

Ihre Flaschen ruhen in königlichem Frieden!

BELÜFTUNG

Ständig erneuerte und gefilterte reine Luft.

Ihr Climadiff Weinschrank ist mit einem Lufterneuerungssystem ausgestattet, dessen Filterung durch einen Aktivkohlefilter gewährleistet wird.

Es wird empfohlen, den Filter einmal jährlich zu wechseln (erhältlich auf Bestellung bei Ihrem Händler oder auf www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com). Die Einbaustelle des Filters können Sie der Beschreibung Ihres Weinschranks entnehmen, die Anleitung für den Filterwechsel finden Sie im Kapitel „Instandhaltung“.

LUFTFEUCHTIGKEIT

Die Luftfeuchtigkeit schwankt um den empfohlenen Mittelwert von 55% (±10), damit der Flaschenkorken feucht genug bleibt, um seine Geschmeidigkeit und Elastizität zu bewahren. Dies macht ihn hermetisch dicht für Flüssigkeiten, aber gestattet dem Wein, zu atmen.

UV-EXPOSITION

Vorsicht mit Licht! Es beschleunigt den Redoxvorgang und damit die vorzeitige Alterung des Weines, was nicht wünschenswert ist.

VOLLTÜR

Ihr Climadiff Weinschrank verfügt über eine Volltür. Kein Problem, Ihre Flaschen sind vor Licht geschützt.

GLASTÜR

Ihr Wein ist ebenfalls geschützt, die Glastür wurde oberflächenbehandelt und filtert bis zu 70% der ultravioletten Strahlung.

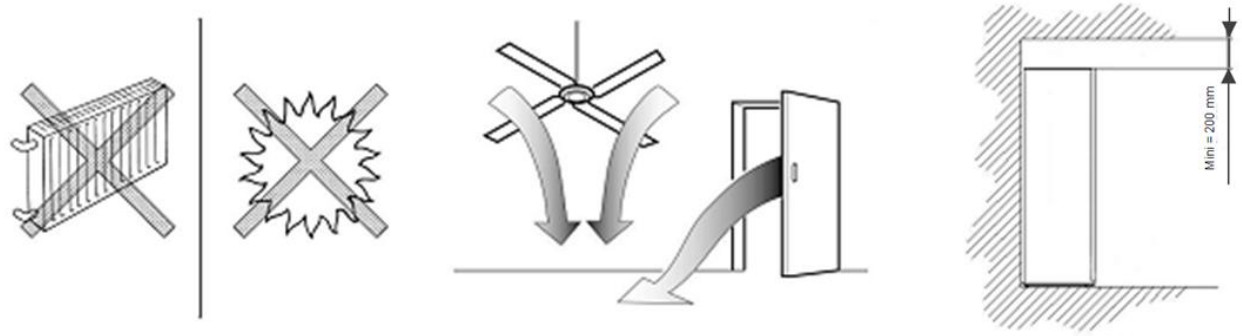
AUFSTELLUNG IHRES WEINSCHRANKS

RAUM

Achten Sie darauf, den richtigen Aufstellort zu finden – entfernt von Wärmequellen, geschützt vor Sonnenstrahlung und tiefen Temperaturen. Auf diese Weise erzielen Sie die optimalen Betriebsbedingungen für den niedrigsten Energieverbrauch.

Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Stellfläche für den Weinschrank eben und belastbar ist (Gerätegewicht plus Inhalt, eine 75 cl Weinflasche wiegt ca. 1,3 kg).

Nicht unter offenem Himmel aufstellen und auf einen Mindestabstand von 200 mm zwischen der Oberseite des Weinschranks und der darüber liegenden Decke achten.



Hinweis: Bei extremen Umgebungsbedingungen kann die Auffangschale für Abtauwasser an der Geräterückseite in der Nähe des Kompressors überlaufen.

Deshalb empfehlen wir, die Art der Oberflächen von Mauer und Boden im Aufstellbereich des Gerätes so zu wählen, dass Feuchtigkeit bzw. die Bildung von Abtauwasser keine Schäden verursachen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Vergewissern Sie sich, die zu Beginn der Bedienungsanleitung angegebenen Sicherheitshinweise zur Kenntnis genommen zu haben.

Wurde der Weinschrank während dem Transport bzw. der Aufstellung stark geneigt, vergessen Sie bitte auf keinen Fall, ihn vor dem Anschluss für 24 Stunden in vertikaler Position stehen zu lassen, damit das Schmieröl nach unten laufen und sich im Kompressor ansammeln kann.

Sollte dieser Punkt nicht beachtet werden, könnte das Kühlsystem komplett ausfallen.

Bitte die Sicherheitshinweise zu Beginn der Bedienungsanleitung befolgen!

Ihr Weinschrank ist mit einem Anschlusskabel und einem 230V/50Hz Wechselstrom-Netzstecker (CE-Norm) ausgestattet. Der Netzstecker muss an eine Wandsteckdose mit Schutzkontakt und einer Sicherung mit mindestens 10A angeschlossen werden.

UMGEBUNGSTEMPERATUR

WICHTIGER HINWEIS: Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes dürfen die nachstehenden Höchst- und Tiefstwerte nicht überschritten werden. Durch extreme Umgebungstemperaturen (warm und kalt) kann die Leistung des Gerätes beeinträchtigt werden, so dass die theoretisch mögliche Einstelltemperatur nicht erreicht wird.

Möchten Sie Ihren Weinlagerschrank als Temperierschrank benutzen und eine Innentemperatur von über 13°C erzielen, halten Sie bitte die nachstehenden Umgebungstemperaturen ein:

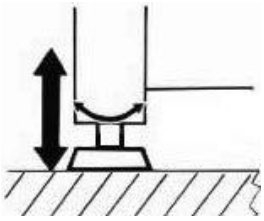
	WEINSCHRANK MONOTEMPERATUR							
NUTZUNG	REIFUNG				TEMPERIERUNG			
	265	315	265	315	265	315	265	315
TÜR	Glastür		Volltür		Glastür		Volltür	
EINZUHALTENDE UMGEBUNGS-TEMPERATUR	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C
MÖGLICHE EINSTELL-TEMPERATUR	11-13°C	11-13°C	11-13°C	11-13°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
WINTERSYSTEM?	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

	WEINSCHRANK MULTITEMPERATUR											
TÜR	GLASTÜR						VOLLTÜR					
	265			315			265			315		
EINZUHALTENDE UMGEBUNGS-TEMPERATUR	0-35°C			0-35°C			0-35°C			0-35°C		
MÖGLICHE EINSTELL-TEMPERATUR	17° 7	18° 8	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°
WINTERSYSTEM?	Ja			Ja			Ja			Ja		

AUSPACKEN

Zum Entfernen der Transportpalette (modellabhängig), auf der Ihr Weinschrank steht, lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen diese an der Gerätehinterseite am Außengehäuse befestigt ist. Entnehmen Sie alle im Geräteinneren vorhandenen Klemm- bzw. Schutzelemente.

HÖHENJUSTIERUNG



Justieren Sie das horizontale Niveau des Weinschranks (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen). Dies verhindert Bewegungen infolge mangelnder Stabilität, die Geräusche und Vibrationen verursachen können, und gewährleistet die vollkommene Dichtheit der Tür.

Verwenden Sie dazu die Stellfüße an der Vorderseite des Weinschranks (modellabhängig).

Wir empfehlen Ihnen außerdem, das Gerät ganz leicht nach hinten zu neigen (2/3 mm), um das Ablaufen von Kondenswasser zu beschleunigen, was die Bildung von Ablagerungen aller Art (z.B. Kalkablagerungen) verhindert.

Die Justierung erfolgt durch Anziehen und Lösen der Schrauben an den Stellfüßen.

ABSTAND

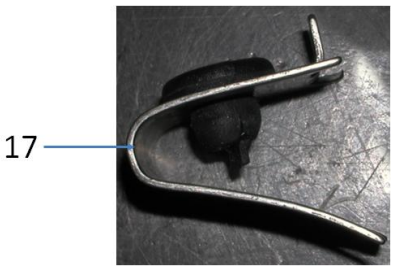
FREIE AUFSTELLUNG

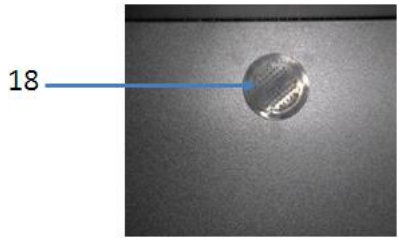
Lassen Sie einen Abstand von mindestens 3 cm zwischen der Mauer und der Geräterückseite, damit die Luft frei zirkulieren kann. Der Weinschrank ist kein Einbaugerät.

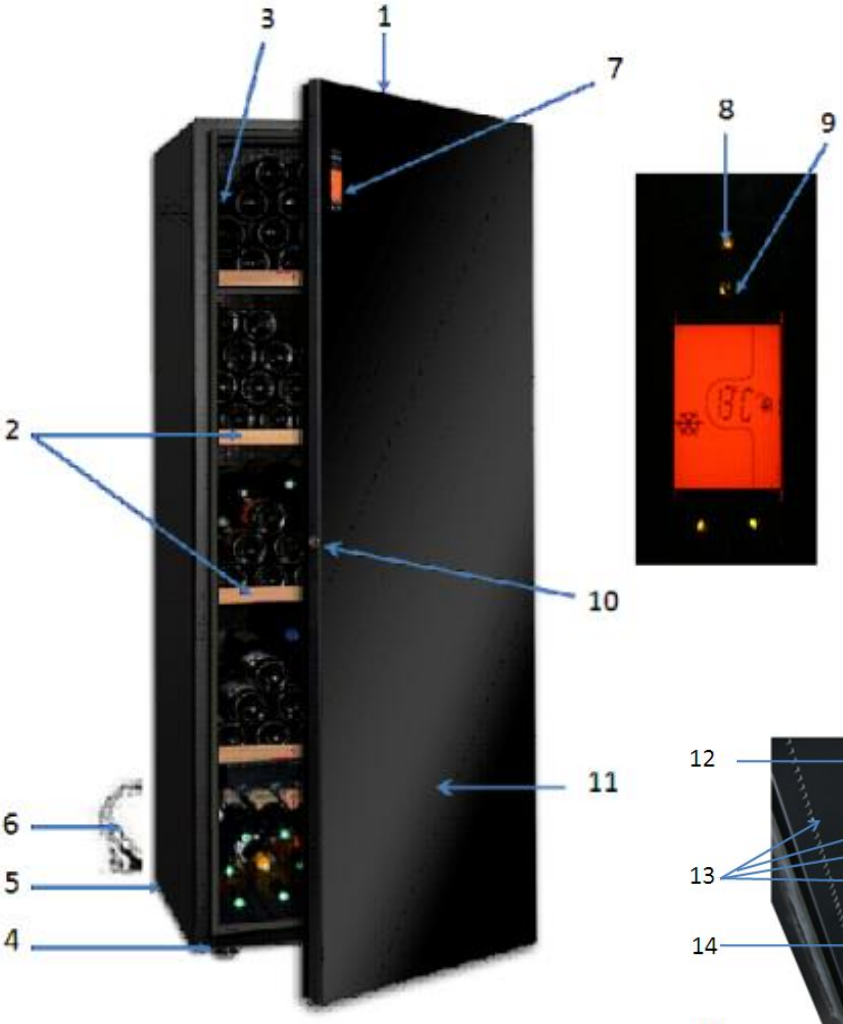
Vergewissern Sie sich, dass die Stellfläche für das Gerät das Gewicht des Weinschranks plus Inhalt tragen kann (eine 75 cl Weinflasche wiegt ca. 1,3 kg).

BESCHREIBUNG DES WEINSCHRANKS

1. Beleuchtung
2. Roste
3. Typenschild
4. Stellfüße
5. Transportrollen
6. Netzkabel mit Stecker
7. Elektronisches Regelsystem
8. Lichtschalter
9. Ein/Aus-Taste
10. Tür
11. Schloss
12. Verdampfer
13. Führungsnuten für Roste
14. Ablaufloch
15. Dichtung
16. Kondenswasserrinne
17. Rosthalter
18. Aktivkohlefilter



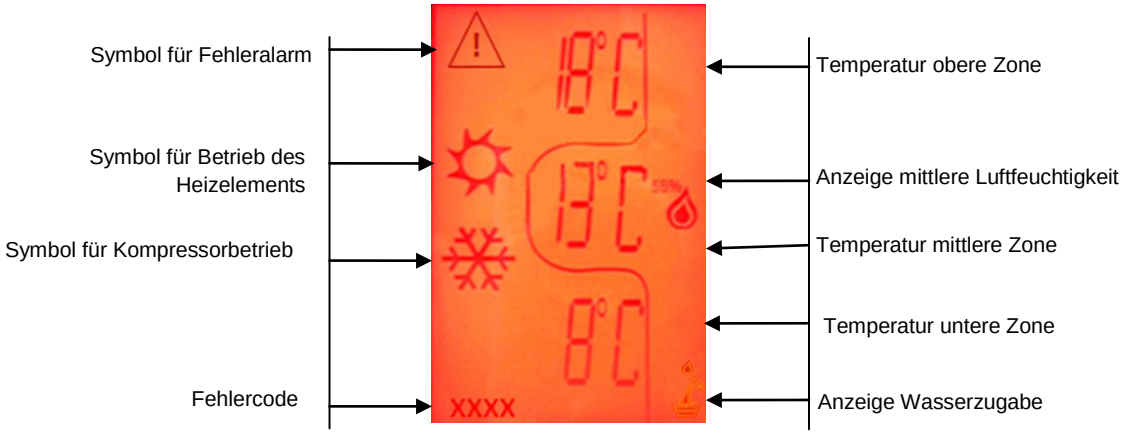




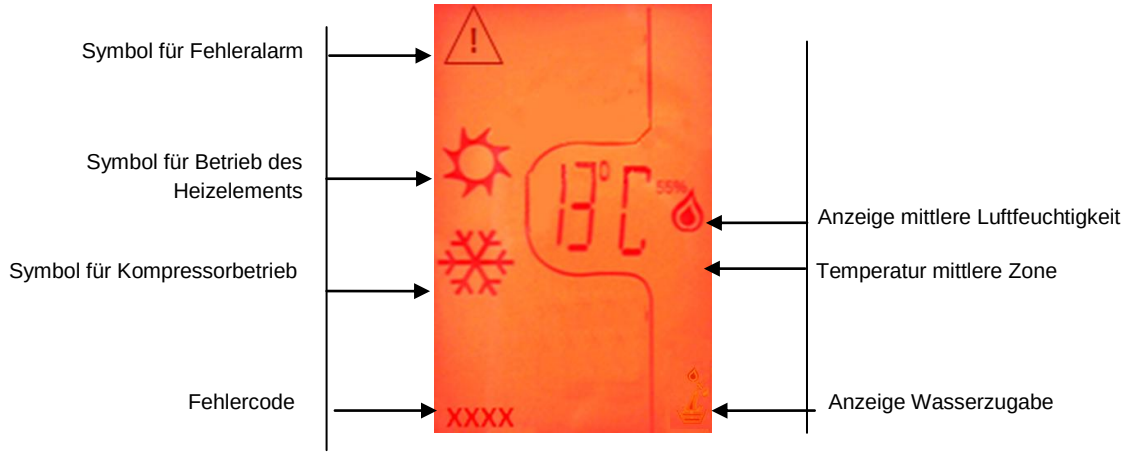
ANZEIGEDISPLAY DES WEINSCHRANKS

Entfernen Sie zuallererst die Schutzklebefolie vom Display.

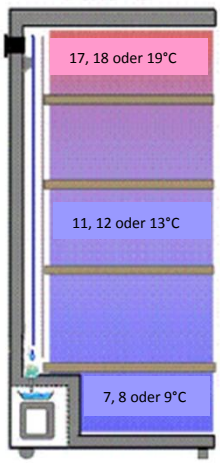
Weinschrank Multifunktion



Weinschrank Monotemperatur



SCHEMA DER VERSCHIEDENEN TEMPERATURZONEN IM WEINSCHRANK (EINSTELLUNGSABHÄNGIG):

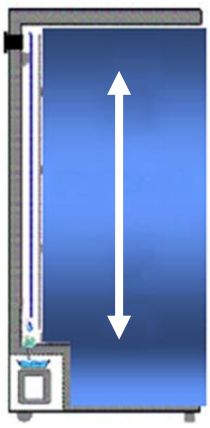


Oberer Bereich, ideal zur Temperierung von Rotwein

Mittlerer Bereich, ideal für die Lagerung

Unterer Bereich, um körperreiche Weißweine und Champagner auf Trinkttemperatur zu bringen.

Achtung ! Edle Jahrgangschampagner werden vorzugsweise mit einer Temperatur von 12°C serviert.



Der gesamte Weinschrank dient der Reifung Ihrer Weine bzw. wahlweise der Temperierung einer gewünschten Weinsorte (einheitliche Temperatur, einstellbar von +8 bis +18°C).

TEMPERATURREGELUNG

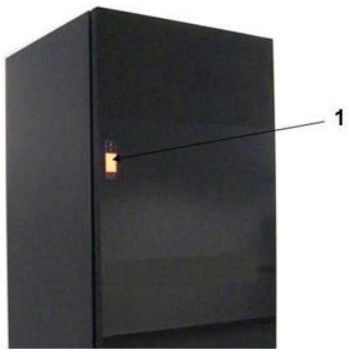


Fig. 1

Fig. 2

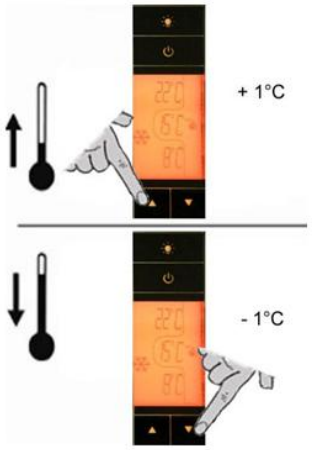


Fig. 3

Zum Ein- bzw. Ausschalten des Weinschranks die ⏻ Taste 5 Sekunden drücken.

Bei der Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall wird ein Kalibriervorgang des Regelsystems gestartet. Während dieses Vorgangs leuchten das Anzeigedisplay und die Wahltasten und das Alarmsymbol (Dreieck mit Ausrufezeichen) blinkt.

Der Vorgang kann 10 bis 60 Sekunden dauern. Nach Beendigung dieses Vorgangs kehren das Anzeigedisplay und die Tasten in den normalen Betriebszustand zurück.

Die Temperatur im Inneren des Weinschranks wird automatisch vom elektronischen Regelsystem gesteuert (Abbildung 1-1).

Das System wurde im Werk voreingestellt und funktioniert automatisch. Die Standardeinstellungen wurden für eine Mitteltemperatur im mittleren Bereich von 12°C +/- 2°C definiert.

TEMPERATURAUSWAHL

Sollte sich eine neue Regelung bzw. Anpassung der Lagertemperatur als notwendig erweisen:

- Die ▲▼ Tasten länger als 5 Sekunden drücken (Abb. 2).
  Sobald der oben genannte Einstellwert auf dem Display zu blinken beginnt, kann die Temperatur geändert werden.

Zum Senken der Innentemperatur:

- Die ▼ Taste drücken, um die Temperatur um 1°C zu senken (Abb. 3).
- Die ▲▼ Tasten länger als 5 Sekunden drücken, um die neue Temperatur zu speichern (Abb. 2).
- Vergessen Sie nicht, die Änderung durch Drücken der ▲▼ Tasten während mehr als 5 Sekunden zu bestätigen (Abb. 2).

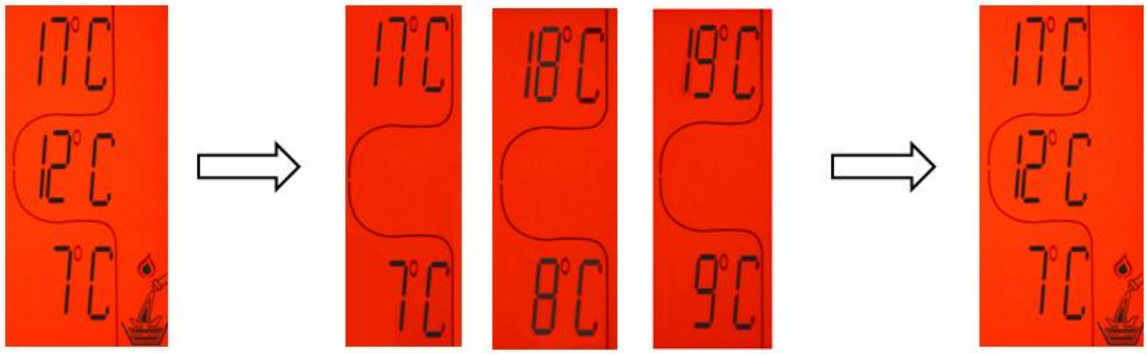
Zum Erhöhen der Innentemperatur:

- Die ▲ Taste drücken, um die Temperatur um 1°C zu erhöhen (Abb. 3).
- Die ▲▼ Tasten länger als 5 Sekunden drücken, um die neue Temperatur zu speichern (Abb. 2).
- Vergessen Sie nicht, die Änderung durch Drücken der ▲▼ Tasten während mehr als 5 Sekunden zu bestätigen (Abb. 2).

MULTIFUNKTIONALE WEINSCHRÄNKE

Die werkseitig programmierte Temperaturschichtung von oben nach unten beträgt +18°C bis +8°C.

Sie können diese Einstellung ändern, wobei der Temperaturunterschied zwischen dem oberen und unteren Bereich bestehen bleibt und weiterhin 10°C beträgt. Die sonstigen möglichen Einstellungen sind 17-7°C, 18-8°C, 19-9°C, usw.



Drücken Sie gleichzeitig 5 Sekunden auf die Pfeiltasten nach oben und unten, es ertönt ein Piepton.

Der bereits ausgewählte Temperaturwert blinkt. Wählen Sie den gewünschten neuen Temperaturwert anhand der Pfeiltasten nach oben und unten. Bei jeder Änderung ertönt ein Piepton.

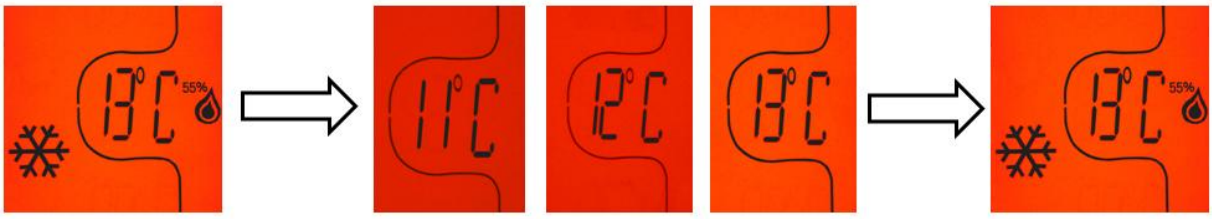
Drücken Sie gleichzeitig 5 Sekunden auf die Pfeiltasten nach oben und unten, es ertönt ein Piepton. Die Änderungen werden erfasst und das Gerät kehrt zur Anzeige der Isttemperatur im Weinschrank zurück. Im Anschluss erhöhen sich bzw. sinken die Temperaturen allmählich, je nach Einstellung.

WEINLAGERSCHRÄNKE

Die Innentemperatur ist vereinheitlicht und die Werkseinstellung beträgt 12°C +/- 2°C.

Sie können eine einheitliche Temperatur zwischen +8°C und +18°C wählen und sich so im Wechsel für eine ideale Reifetemperatur (12°C) oder die ideale Serviertemperatur der gewünschten Weinsorte (Rotwein, Weißwein, Roséwein oder Champagner) entscheiden.

WICHTIGER HINWEIS: Falls Sie eine Innentemperatur von 18°C erzielen möchten und Ihr Weinschrank eine Glastür besitzt, muss die Umgebungstemperatur unbedingt höher als 15°C sein.



Drücken Sie gleichzeitig 5 Sekunden auf die Pfeiltasten nach oben und unten, es ertönt ein Piepton.

Der bereits ausgewählte Temperaturwert blinkt. Wählen Sie den gewünschten neuen Temperaturwert anhand der Pfeiltasten nach oben und unten. Bei jeder Änderung ertönt ein Piepton.

Drücken Sie gleichzeitig 5 Sekunden auf die Pfeiltasten nach oben und unten, es ertönt ein Piepton. Die Änderungen werden erfasst und das Gerät kehrt zur Anzeige der Isttemperatur im Weinschrank zurück. Im Anschluss erhöhen sich bzw. sinken die Temperaturen allmählich, je nach Einstellung.

BETRIEB

In einem Natursteinkeller variiert die Temperatur wenig und wenn überhaupt, dann im Allgemeinen sehr langsam von einer Jahreszeit zur anderen. Ihr Climadiff Weinschrank reproduziert daher mechanisch die optimalen und für Ihre Weine unerlässlichen Bedingungen eines Natursteinkellers.

Das Verfahren basiert insbesondere auf einem elektronischen Regelsystem zur Feinregelung der Temperatur. Deswegen funktioniert der Weinschrank in Zyklen und in der Luft im Innenraum des Weinschranks können geringe Temperaturschwankungen beobachtet werden. Dies ist normal, allerdings spiegeln die Temperaturen, die mit einem in das Innengehäuse gelegten Thermometer zufällig gemessen werden, nicht genau die Temperatur wider, die Sie am meisten interessiert, d.h. diejenige Ihres Weines, für die der Weinschrank ausgelegt ist.

Durch das Prinzip der geringen Schwankungen der Lufttemperatur um den Sollwert (eingestellte und vom elektronischen Regelsystem geregelte Wunschtemperatur) lässt sich eine in der Flasche stabilisierte Mitteltemperatur erreichen.

Umso mehr Flaschen Ihr Weinschrank enthält, umso größer ist die thermische Masse der Flaschen und umso geringer der Einfluss möglicher Schwankungen der Umgebungstemperatur aufgrund der so erzeugten thermischen Trägheit. Die **thermische Trägheit** ist die Neigung der Flaschen, bei Störungen des thermischen Gleichgewichts mit der Umgebung länger ihre ursprüngliche Temperatur zu bewahren.

Man kann also die **Langsamkeit ermitteln, mit der eine mögliche Temperaturstörung die Flaschen zu einem neuen Ausgleichspunkt führen würde**.

Hierzu ist insbesondere anzumerken, dass die Wärmeleitfähigkeit von Flüssigkeiten (außer Wasser) bei steigender Temperatur um durchschnittlich 0,15% pro Grad Celsius sinkt.

Wer hat nicht schon einmal, von Gästen überrascht, eine Flasche Champagner oder Weißwein mit Umgebungstemperatur (20°C) in seinen Kühlschrank (4°C) gelegt, um sie zu kühlen? Trotz einer plötzlichen und konstanten thermischen Störung der Umgebungstemperatur in der Größenordnung von 16°C ist die Flasche nach einer Stunde unter diesen Bedingungen noch nicht servierbereit (nicht ausreichend gekühlt).

Seien Sie also unbesorgt, wenn Sie Temperaturschwankungen in der Größenordnung von 2°C um den Sollwert im Innenraum des Weinschranks feststellen, Ihre Weine sind vollkommen geschützt! Der Inhalt eines mit 200 Flaschen gefüllten Weinschranks stellt eine Masse von ca. 260 kg dar (eine 75 cl Flasche = ca. 1,3 kg), was beträchtlich ist.
Bezieht man sich auf obenstehendes Beispiel und die Bedingungen, denen diese einzelne Flasche ausgesetzt war, haben die in der Luft des Weinschranks festgestellten geringen Schwankungen übertragen auf 200 oder 300 Flaschen keinerlei Auswirkung.

TEMPERATURANZEIGE

Die elektronische Temperaturanzeige gibt Auskunft über die mittlere Temperatur im Weinschrank. Wie bereits erörtert kann durch die Betriebs- bzw. Abschaltzyklen des Kompressors eine absolut konstante Temperatur im Flascheninneren erreicht werden.

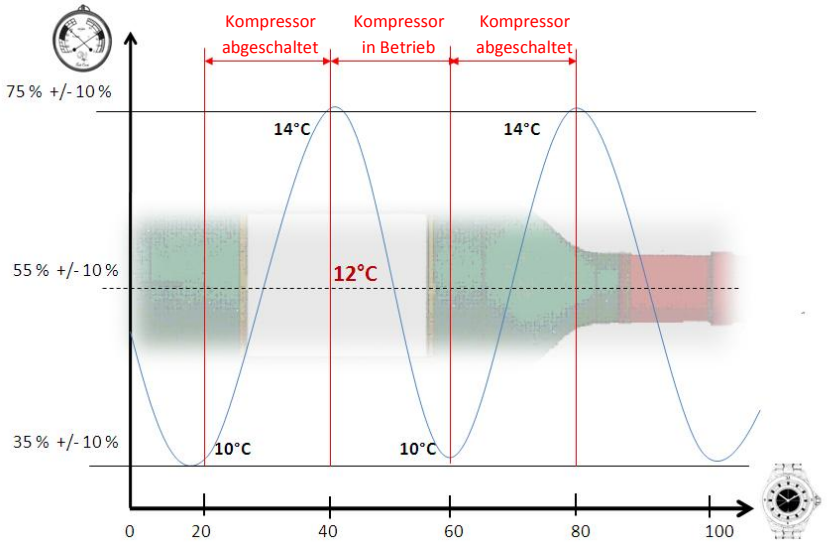
Wenn Sie Ihr eigenes Thermometer in das Gerät legen, zeigt es nicht denselben Wert an wie das Anzeigedisplay an der Frontseite – das Temperaturregelsystem berechnet automatisch per Algorithmus das Temperaturmittel für eine bestimmte Zeitspanne. Dieser Mittelwert spiegelt die Temperatur Ihres Weines wider.

Ist zwischen der programmierten und der angezeigten Temperatur eine größerer Unterschied festzustellen, ist dies wahrscheinlich auf eine längere Türöffnung zurückzuführen.

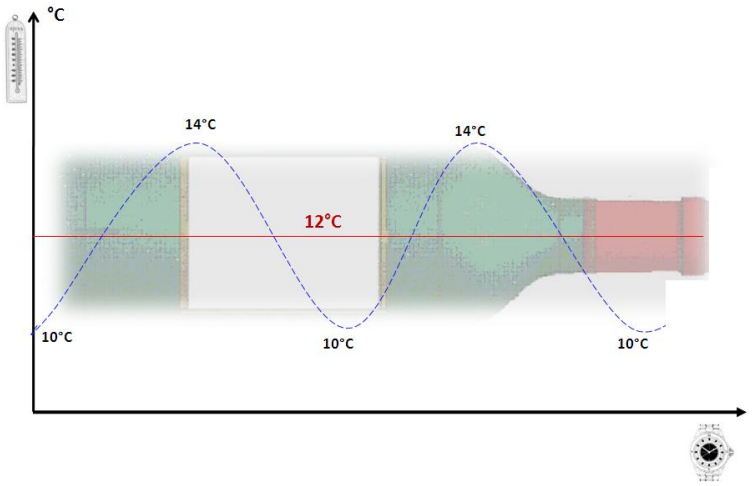
Sollte Ihr eigenes Thermometer vom gewünschten Wert unterschiedliche **Momentanwerte** anzeigen, dann nur keine Panik! Wir erinnern daran, dass die geeignete Mitteltemperatur in den Flaschen durch dieses Prinzip der Schwankungen der Lufttemperatur im Innenraum erreicht wird. Die Trägheit der Flüssigkeit im Vergleich zur Luft hat einen Faktor von 1 zu 10 und Ihr Weinschrank korrigiert selbsttätig eventuelle Schwankungen (eine längere Temperaturänderung außerhalb der Flasche von 1°C drückt sich durch eine Schwankung von nur 0,1°C im Flascheninhalt aus).

SCHEMA DES FUNKTIONSPRINZIPS

Temperatur und Luftfeuchtigkeit zum Zeitpunkt T in Abhängigkeit vom Betriebszyklus



Lufttemperatur und Mitteltemperatur in der Flasche



LUFTFEUCHTIGKEIT

Die empfohlene Mittelwert der Luftfeuchtigkeit liegt zwischen 55 und 75%, damit der Flaschenkorken feucht genug bleibt, um seine Geschmeidigkeit und Elastizität zu bewahren. Dies macht ihn hermetisch dicht für Flüssigkeiten, aber gestattet dem Wein, zu atmen.
Ihr Climadiff Weinschrank regelt vollautomatisch den Feuchtigkeitsgehalt im Innenraum.

Die Kombination der Umwälzung gefilterter, aber feuchter Umgebungsluft im Weinschrank, der an den Betrieb des Weinschranks gebundenen Kondensation sowie der Oberfläche der Innenwände aus Stahl mit Rauanstrich ermöglichen die Schaffung idealer Umgebungsbedingungen für Ihren Wein.

Hinweis: Unter außergewöhnlich trockenen Umgebungsbedingungen ist ggf. eine Wasserzugabe vorzusehen.

Stellen Sie dazu einen Behälter mit feuchtem Sand oder eine Schale mit sauberem Wasser (bzw. Leitungswasser, unter der Bedingung, dass es geruchsfrei ist) in das Gerät.

Nach der Inbetriebnahme dauert es ein paar Tage, bis sich der ideale Mittelwert von rund 55% im Weinschrank stabilisiert hat.

Wichtiger Hinweis: Der Feuchtigkeitsgehalt kann 45% oder weniger betragen, wenn das Gerät unter extremen Umgebungsbedingungen funktioniert und/oder in einem trockenen Raum steht. In diesem Fall muss eine Wasserzugabe (Behälter, Schale, o.ä.) im oberen Teil des Weinschranks erfolgen.

ANZEIGE DER LUFTFEUCHTIGKEIT

Der angezeigte Wert der Luftfeuchtigkeit entspricht einem kurzzeitigen Mittelwert, der regelmäßig aktualisiert wird. Keine Sorge, wenn der angezeigte Wert momentan etwas niedriger ist. In dieser im Allgemeinen sehr kurzen Zeitspanne verlieren die Korken nicht ihre Elastizität.

Auf dem Anzeigedisplay können folgende Werte erscheinen:

- 45% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von 40% bis 50%.
- 55% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von 50% bis 60%.
- 65% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von 60% bis 70%.
- 75% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von über 70%.

Dieses Symbol erscheint, wenn der Feuchtigkeitsgehalt geringer als 40% ist. Prüfen Sie, ob sich in der Abtaurinne Wasser befindet. Ist dies nicht der Fall, muss Wasser zugegeben werden (siehe Schema im Abschnitt „Längere Außerbetriebnahme“).

INSTANDHALTUNG

REINIGUNG

Normalerweise erfordert der Weinschrank keine spezielle Instandhaltung, bis auf den Wechsel des Aktivkohlefilters einmal jährlich. Sollte dennoch eine Reinigung erforderlich sein, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Innen- und Außengehäuse mit einer Mischung aus lauwarmem Wasser und mildem Reinigungsmittel säubern (auf keinen Fall Löse- und Scheuermittel verwenden). Mit sauberem Wasser abspülen und vor dem Wiedereinschalten trocknen lassen. Für sonstige Instandhaltungsarbeiten wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

Werden technische Eingriffe von nicht zugelassenen Personen durchgeführt, erlöscht die Garantie.

WECHSEL DES AKTIVKOHLEFILTERS & HÄUFIGKEIT

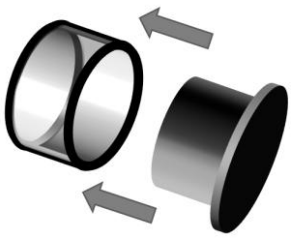
Den Aktivkohlefilter unbedingt einmal jährlich wechseln. Bei dem Filtereinsatz handelt es sich um ein rundes schwarzes Kunststoffteil, das die in den Weinschrank eintretende Luft filtert. Der Filter ist daher von innen wie von außen sichtbar. Er befindet sich oben rechts an der Rückseite des Weinschranks.

Der Filter wird von innen herausgezogen oder von außen in der Mitte nach innen gedrückt.

Achtung! Der Filter wird in eine Halterung mit gleicher Form und Farbe eingesetzt.

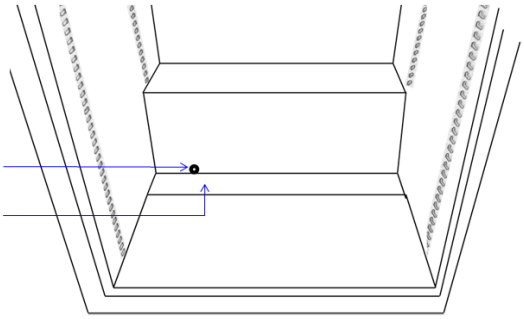
NUR der Filtereinsatz wird gewechselt, nicht an der Halterung ziehen, sonst besteht die Gefahr nicht behebbarer Schäden!

Den Filter können Sie beim Kundendienst Ihres Händlers oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com bestellen.



LÄNGERE AUSSERBETRIEBNAHME

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Flaschen aus dem Weinschrank. Reinigen und trocknen Sie das Innengehäuse und vor allem die Auffangrinne für Kondenswasser im unteren Bereich des Weinschranks.

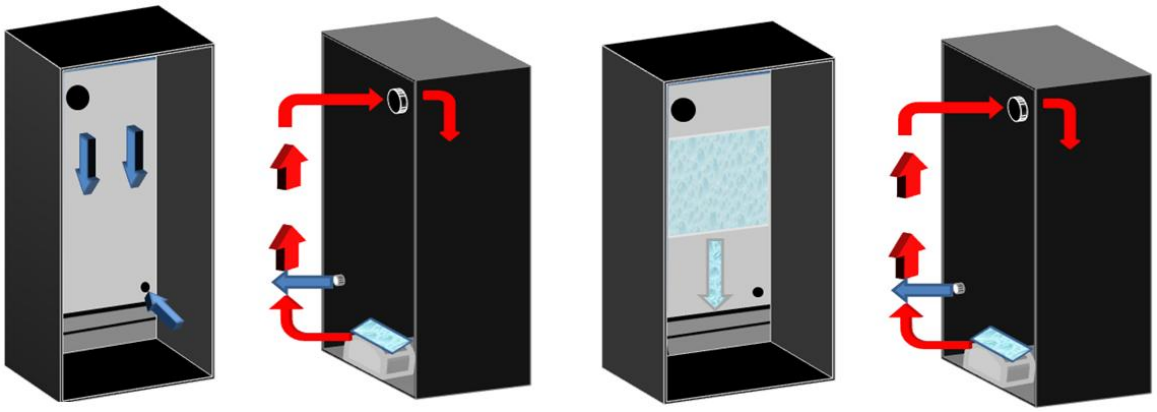


Das Vorhandensein von Wasser ist völlig normal!

ABTAUUNG / KONDENSATION

Das Gerät ist mit einem automatischen Abtauzyklus ausgestattet. Während dem Stillstand des Kühlzyklus tauen die gekühlten Oberflächen des Gerätes automatisch ab.

Das so aufgefangene Abtauwasser wird in die Verdunstungsschale für Kondenswasser abgeleitet, die sich an der Geräterückseite in der Nähe des Kompressors befindet. Die vom Kompressor erzeugte Wärme lässt das in der Schale aufgefangene Kondenswasser verdunsten. Der so entstehende Wasserdampf wird dann vom Aktivkohlefilter angesaugt und führt auf diese Weise Feuchtigkeit zu.



Das Gerät erzeugt Kälte, die schwerer als Warmluft ist und langsam absinkt. So entsteht ein Druck, der die Luft durch das Loch im unteren Bereich verdrängt.

Der Kompressor erwärmt sich während des Betriebs und lässt das Kondenswasser verdunsten. Die Warmluft steigt nach oben und diese feuchte Luft wird vom Aktivkohlefilter angesaugt.

Beim Kontakt mit dem Verdampfer wird die Luftfeuchtigkeit in Form von Reif angesaugt. Beim Stillstand des Kompressors steigt die Innentemperatur an und der Reif taut langsam ab. Es entsteht Kondenswasser.

Das überschüssige Kondenswasser wird in der Schale aufgefangen. Beim Neustart des Kompressors beginnt der geschlossene Kreislauf der Luftumwälzung von Neuem.

TRANSPORT DES WEINSCHRANKS

Der Transport des Weinschranks muss nach Möglichkeit erfolgen, solange er noch verpackt ist, um Beschädigungen zu vermeiden.

Muss der Weinschrank horizontal transportiert werden, ihn gut schützen und unbedingt auf die Seite legen, auf der das Einfüllrohr des Kompressors zum Boden hin gerichtet ist.

Von der **Geräterückseite** aus gesehen, den Weinschrank nach links umlegen.

BEFÜLLEN UND EINSORTIEREN IHRES WEINSCHRANKS

FLASCHENTYPEN

Hier sehen Sie vier Sorten von 75 cl Flaschen, Burgunder und Bordeaux, mit unterschiedlicher Größe.
Es gibt zahlreiche weitere Flaschen mit allen möglichen Fassungsvermögen und Formen, oben ein Beispiel mit verschiedenen 75 cl Bordeaux-Flaschen.

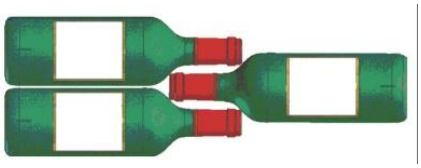
Je nach Flaschenhöhe und -durchmesser sowie Lagerungsart sind deutliche Unterschiede bei der Einsortierung erkennbar.

GEGENEINANDERLAGERUNG

Beachten Sie die unterschiedliche Tiefe!

„Kopf bei Fuß“ Hals an Hals

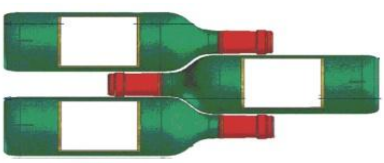
⊕ Gesteigerte Ladekapazität



„Kopf bei Fuß“ Hals zwischen Bäuch

⊕ Geringere Tiefe

⊖ Viel verlorener Platz!



ROSTE

Für jeden Weinschrank seine Roste.

Es gibt kein Idealschema für die Einsortierung. Eine Weinsammlung ist reichhaltig, wenn sie vielfältig ist. Lassen Sie sich beim Einsortieren in den Weinschrank von Ihrer Sammlung inspirieren!

Zusätzliche Roste erhalten Sie gegen Aufpreis und auf Bestellung bei Ihrem Händler bzw. dem Kundendienst oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com.

Zweiseitige Roste

Der zweiseitige Collector® Rost für Bordeaux oder Burgunder wurde von Climadiff entwickelt, um eine einfache, effiziente, sichere und praktische Auswahl beim Einsortieren zu ermöglichen.

Eine Seite besitzt Vertiefungen für Flaschen vom Typ „Bordeaux 75cl“, die andere Seite ist für Flaschen vom Typ „Burgunder 75cl“ ausgelegt. Eine Brandmalerei mit dem Flaschentyp zeigt auf beiden Seiten des Rostes an, welche Seite für Ihre Weinsammlung die Richtige ist.

Auszugsroste

Je nach Modell sind standardmäßig ein oder mehrere Auszugsroste eingebaut.

Zusätzliche passende Roste sowie Gleitführungen können Sie beim Kundendienst Ihres Händlers oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com bestellen.

FÜLLMETHODE

ANGABEN ZUM FASSUNGSVERMÖGEN

Die Angaben zum Fassungsvermögen der verschiedenen Modelle von Climadiff Weinschränken sind unverbindlich. Sie helfen Ihnen bei der Wahl je nach Ihren Wünschen und dem Platz, über den Sie verfügen. Die Fassungsvermögen werden heute anhand einer Standardflasche vom Typ „Bordeaux Tradition 75 cl“ bestimmt. In Wirklichkeit sammeln Sie wahrscheinlich Flaschen mit unterschiedlicher Form und Größe. Aus praktischen Gründen werden Sie Ihren Weinschrank vermutlich mit einer etwas geringeren Flaschenanzahl befüllen als der vorgesehenen Höchstmenge.

Wird ein Weinschrank beispielsweise nur mit Burgunderflaschen gefüllt, liegt man rund 30% unter der ursprünglich für Bordeaux berechneten Menge.

Ein weiterer wichtiger Faktor für die Befüllung – **ein zusätzlicher Rost macht eine oder sogar zwei Flaschenschichten weniger...**

Falls gewünscht, können Sie zusätzliche Auszugsroste hinzufügen. Bitte beachten Sie in diesem Fall die mögliche Höchstzahl von Auszugsrosten und die Reduzierung des Fassungsvermögens Ihres Weinschranks:

- Weinschrank **265** Flaschen: bis zu **13** Auszugsroste, aber das Gesamtfassungsvermögen vermindert sich auf **197** Flaschen.
- Weinschrank **315** Flaschen: bis zu **16** Auszugsroste, aber das Gesamtfassungsvermögen vermindert sich auf **236** Flaschen.

Vergessen Sie nicht, diesen Aspekt zu berücksichtigen, wenn Sie einen funktionelleren Weinschrank wünschen und eine große Anzahl von Rosten hinzufügen möchten – hier gilt es, zwischen Fassungsvermögen und Gebrauchskomfort zu wählen!

BEFÜLLUNG

Die nach der Inbetriebnahme gewünschte Temperatur wird erst nach mehreren Betriebsstunden erreicht. Wir empfehlen, das Gerät vor dem Befüllen ein paar Stunden leer laufen zu lassen.

Ihr Weinschrank wird je nach Modell mit einem oder mehreren Rosten aus Metall oder Holz geliefert.

- Platzieren Sie die Halter an den gewünschten Stellen in den seitlichen Nuten im Inneren des Weinschranks. Prüfen Sie, dass die Halter gut in die Nuten eingesetzt sind (einen leichten Druck auf den Winkel ausüben, um ihn richtig zu positionieren und den festen Sitz zu prüfen).
- Befüllen Sie zuerst den unteren Bereich des Weinschranks.
- Stapeln Sie die Flaschen dann einfach aufeinander, mit dem Flaschenboden nach hinten für die rückseitige Flaschenreihe, und umgekehrt für die Frontreihe. Die Roste lassen sich je nach der Größe des Weinschranks und den Flaschenformen anpassen.

WICHTIGER HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Flaschen nicht die Rückwand des Weinschranks berühren.

Sollten Sie über eine große Anzahl von Flaschen verfügen, empfehlen wir eine portionsweise Befüllung mit jeweils 40 Flaschen. Lassen Sie das Gerät dann zuerst 12 Stunden laufen, bevor Sie weitere Flaschen einfüllen. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig. Dies hat zum Ziel, eine thermische Masse im Weinschrank zu erzeugen.

Zusätzliche Roste erhalten Sie gegen Aufpreis und auf Bestellung beim Kundendienst Ihres Händlers oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com (nur für Holzroste).

Metallroste sind nur beim Kundendienst Ihres Händlers gegen Aufpreis und auf Bestellung erhältlich.

EINHALTUNG DER HÖCHSTLAST

Beachten Sie unbedingt die Höchstlast pro Rost. Das vorgesehene maximale Fassungsvermögen darf nicht überschritten werden (darauf achten, den Aktivkohlefilter nicht zu versperren). Die Roste lassen sich je nach der Größe des Weinschranks und den Flaschenformen anpassen.

Feste Roste: **175 kg** (ca. 130 Flaschen, d.h. maximal 7 Schichten mit 75 cl Flaschen pro Rost)

Auszugsroste: **25 kg** (14 Flaschen 75 cl oder 7 Magnum)

WICHTIGER HINWEIS! Bei den Angaben handelt es sich um die Höchstlast, selbstverständlich können Sie die Roste mit weniger Flaschen befüllen. Es ist außerdem möglich, den Weinschrank ohne Roste zu befüllen.

INNENBELEUCHTUNG (OPTIONAL UND MODELLABHÄNGIG)

Durch Drücken der Taste mit dem Glühbirnensymbol auf dem Bedienpanel kann die Innenbeleuchtung eingeschaltet werden (Abb. 4).

Sie bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihren Weinschrank zu beleuchten und dabei die Lagerbedingungen Ihrer Weine zu erhalten (niedrig emittierende LED).

Weintemperierschränke: Vergessen Sie nicht, die Innenbeleuchtung durch erneutes Drücken der Taste auszuschalten.

Weinlagerschränke: Aus Liebe zum Detail haben wir einen Zeitschalter eingebaut, der die Innenbeleuchtung nach zehn Minuten ausschaltet, falls Sie es vergessen sollten. So bleiben die optimalen Bedingungen für Ihre Weinflaschen erhalten.

Hinweis:

Bei Geräten, die nicht über diese Funktion verfügen, ist die Taste zum Einschalten der Innenbeleuchtung auf dem Bedienpanel deaktiviert.

Sie können diese Ausstattung gegen Aufpreis vom Kundendienst einbauen lassen. Setzen Sie sich in diesem Fall mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.

VERWALTUNG DER WEINSAMMLUNG

DAS WEINREGISTER (DAS ORIGINAL – EINE INNOVATION VON CLIMADIFF) HILFT IHNEN DABEI.

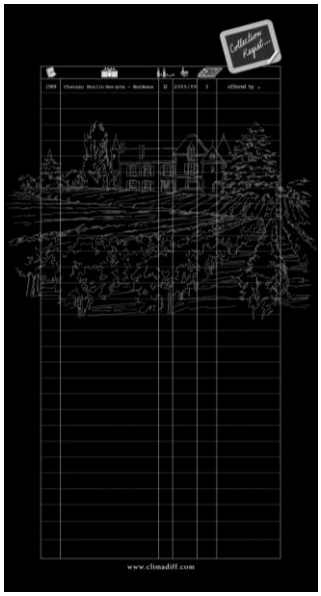
Weinregister bzw. Übersicht der Crus Classés (modellabhängig und nicht für Glastüren)

Auf der Türinnenseite des Weinschranks befindet sich eine speziell entwickelte Tafel für das Weinregister. Hier können Sie die Daten Ihrer Weinsammlung mit Kreide eintragen. Je nach Modell kann sich hier auch die Liste der Crus Classés befinden.

Schreiben Sie nur mit Kreide auf das Weinregister.

Die Tafel mit einem Tuch oder leicht angefeuchteten Schwamm putzen.

Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.



EINIGE NÜTZLICHE INFORMATIONEN (TEMPERIERUNG UND AUSREIFUNG)

Beispiele von Serviertemperaturen (bei Verkostungen bitte beachten!)

Die Meinungen gehen auseinander, die Umgebungstemperatur auch, aber viele sind sich über folgendes einig:

Weine	Serviertemperatur
Große Bordeaux-Weine – Rotwein	16 - 17°C
Große Burgunder-Weine – Rotwein	15 - 16°C
Grands Crus trockener Weißweine	14 - 16°C
Leichte, fruchtige, junge Rotweine	11 - 12°C
Rosé de Provence, Jungweine	10 - 12°C
Trockene Weißweine und rote Tafelweine	10 - 12°C
Weißer Tafelwein	8 - 10°C
Champagner	7 - 8°C
Zuckerreiche Weine	7°C

REIFUNGSZEIT (IN JAHREN)

Die für die optimale Ausreifung erforderliche Zeit variiert für jeden Qualitätswein, jeden Jahrgang und jede Weinsorte. Die nachstehende Tabelle gibt Ihnen eine Vorstellung von der Anzahl von Jahren, die notwendig sind, damit Ihre Weinflaschen den idealen Reifegrad erreichen, d.h. den idealen Zeitpunkt für die Verkostung.

HERKUNFT	WEISSWEIN / ROSEWEIN	ROTWEIN
Elsass	1-4	
Elsass Grands Crus	8-12	
Beaujolais (Crus)		1-4
Beaujolais Primeur		1-2
Bergerac	2-3	3-4
Bordeaux	2-3	3-4
Burgunder	5	7
Cahors		5-10
Côtes de Provence	1-2	2-5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8-15
Grands Crus Burgunder	8-10	10-15
Grands Crus Bordeaux	8-10	10-15
Jurançon – körperreicher Wein	6-10	
Jurançon trocken	2-4	
Languedoc	1-2	2-4
Loire	5-10	5-12
Loire – körperreicher Wein	10-15	
Mâcon	2-3	1-2
Montbazillac	6-8	
Savoyen	1-2	2-4
Rhône-Tal	2	4-8
Vin Jaune	20	

UMWELT

Dieses Produkt entspricht der EEAG-Richtlinie 2002/96/EG.

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom restlichen Hausmüll getrennt entsorgt werden muss.

Es muss daher zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes zum Händler des neuen Gerätes gebracht werden.
Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geeigneten Sammelstelle zugeführt wird. Eine zweckmäßige, getrennte Sammlung zur Weiterleitung des unbenutzten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Wertstoffe, aus denen das Produkt besteht.

Um genauere Auskünfte zu den bestehenden Sammelsystemen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an das örtliche Amt für Abfallentsorgung oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

WARNHINWEIS

In dem Bestreben der kontinuierlichen Qualitätsverbesserung unserer Produkte behalten wir uns die Möglichkeit vor, die technischen Merkmale ohne Vorankündigung zu ändern.

Die Garantien für die Produkte der Marke CLIMADIFF werden ausschließlich durch unsere Vertragshändler gewährt. In dieser Bedienungsanleitung gemachte Angaben können nicht als eine Zusatzgarantie ausgelegt werden.

Die Firma CLIMADIFF kann nicht für Fehler bzw. technische und redaktionelle Versäumnisse in dieser Bedienungsanleitung haftbar gemacht werden.

Unverbindliche Unterlage.

GLOSSAR

Lagerung
Die Lagerbedingungen ermöglichen, bereits ausgereifte Weine zu schützen und ihre Qualitätsmerkmale über die Zeit zu bewahren.

Reifung
Die Klimakammer ist dafür ausgelegt, dauerhaft nahezu dieselben Bedingungen wie in unterirdischen Weinkellern zu gewährleisten, welche die optimale Ausreifung edler Qualitätsweine fördern.

Temperierung
Der Weinschrank ist dafür vorgesehen, ständig Flaschen mit der richtigen Serviertemperatur griffbereit zu haben (Trinktemperatur: Lagerwein 18 bis 19°C, leichter Rotwein 14 bis 16°C, Weißwein, Roséwein, Jahrgangschampagner 10 bis 12°C, zuckerreiche Weißweine 8 bis 10°C).

Wintersystem
Mit diesem Heizsystem kann der Weinschrank in einem ungeheizten (aber frostfreien) Raum aufgestellt werden.

Tageskeller
Siehe Temperierung oben

PREMIUM BGN Rost
Der Rost aus Vollholz (wasserfestes Tropenholz) ist für die optimierte, ergonomische und sichere Lagerung der Flaschen ausgelegt, auf einer Basis von 13 Flaschen pro Schicht.

Collector® Rost
Die Vertiefungen der Holzroste sind speziell für die optimierte, ergonomische, griffbereite und sichere Lagerung der Flaschen ausgelegt. Die Roste sind beidseitig verwendbar (Vorderseite: Bordeaux / Rückseite: Burgunder, Loire-Tal, usw.) = 14 Bordeaux-Flaschen / 13 Burgunderflaschen.

Auszugsrost
Die auf Gleitführungen montierten Auszugsroste erleichtern den Zugriff auf eine bzw. mehrere Schichten (modellabhängig) von Grands Crus.

Weinregister
Das Original! Eine Climadiff Innovation zur Verwaltung der Weinsammlung anhand einer mit Kreide beschreibbaren Tafel an der Türinnenseite des Weinschranks.

Temperaturschock
Ein Temperaturschock für die Flaschen wäre eine plötzliche Veränderung der Umgebungstemperatur von mindestens 20°C in weniger als zwei Stunden. Das wiederholte Auftreten dieser Bedingungen kann für Ihren Wein fatal sein.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Trotz aller Sorgfalt, die wir für unsere Produkte aufwenden, kann eine Störung niemals völlig ausgeschlossen werden. Bevor Sie sich mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung setzen, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Der Netzstecker ist in der Steckdose.
- Es liegt kein Stromausfall vor.
- Lesen Sie bitte die folgenden Hinweise zur Fehlerbehebung durch.

STROMVERSORGUNG

Der Weinschrank funktioniert nicht:

1. Kein Strom in der Steckdose: Prüfen Sie den Leitungsschutzschalter bzw. die Steckdose.
2. Der Netzstecker sitzt nicht richtig in der Steckdose.
3. Steht der Weinschrank in einem ungeheizten Raum, siehe Abschnitt Winterkit.

TEMPERATUR

Der Weinschrank ist zu kühl:

Wählen Sie eine höhere Temperatur.

Der Weinschrank ist nicht kühl genug:

Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.

Die Temperatur im Weinschrank schwankt leicht:

1. Die tatsächlich zu berücksichtigende Temperatur ist diejenige in der Flasche. Die momentan feststellbaren Schwankungen entsprechen den Betriebs- und Abschaltzyklen des Kompressors. Durch dieses Prinzip der wiederholten geringen Schwankungen der Lufttemperatur im Weinschrank wird eine Mitteltemperatur erzielt, welche die optimalen Reifebedingungen für Ihren Wein sicherstellt.

2. Unsere Weinschränke besitzen eine hocheffiziente Isolierung, die eine möglichst gleichbleibende Temperatur für den Wein sicherstellt. Folglich drückt sich eine Temperaturänderung von 1°C außerhalb der Flasche durch eine Schwankung von nur ca. 0,1°C im Wein selbst aus.

3. Ist die im Weinschrank festgestellte Temperatur unterschiedlich von der üblicherweise festgestellten Temperatur und ändert sie sich dauerhaft nicht (über mehrere Stunden), setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.

DER KOMPRESSOR DES WEINSCHRANKS STARTET NICHT (SIND SIE SICHER? UNSERE KOMPRESSOREN SIND AUSGESPROCHEN LEISE)

1. Ist die Umgebungstemperatur in dem Raum zu niedrig (unter der geforderten Mindesttemperatur)?
2. Ist die gewählte Temperatur nicht zu hoch? Wählen Sie die niedrigste programmierbare Temperatur (siehe Abschnitt „Temperaturregelung“ je nach Modell) und prüfen Sie, dass der Kompressor startet, ohne ihn zu berühren.
3. Ist der Stromanschluss funktionsfähig? Schließen Sie zur Kontrolle ein anderes Elektrogerät an derselben Steckdose an.
4. Sollte der Kompressor trotz dieser beiden Maßnahmen nicht anlaufen, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.

DER KOMPRESSOR DES WEINSCHRANKS LÄUFT UNUNTERBROCHEN

Ist keine Kälteerzeugung festzustellen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

DAS WINTERSYSTEM SCHEINT NICHT ZU FUNKTIONIEREN

Das System funktioniert nur, wenn die Innentemperatur im unteren Bereich des Weinschranks unter der programmierten Temperatur liegt.

LUFTFEUCHTIGKEIT

Welche mittlere Luftfeuchtigkeit muss im Weinschrank herrschen?

1. Der ideale Feuchtigkeitsgehalt liegt zwischen 55 und 75%. Er ist nicht zu verwechseln mit dem momentanen Wert, der in Abhängigkeit von den Betriebszyklen des Kompressors schwankt. Wie auch für die Mitteltemperatur, ist nur die mittlere Luftfeuchtigkeit von Bedeutung.
2. Je nach geografischer Lage und Feuchtigkeitsgehalt der Luft ist eine zusätzliche Wasserzugabe notwendig oder nicht.
   In Ländern mit gemäßigtem Klima liegt die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50 und 80%. Es ist daher keine Wasserzugabe erforderlich, aber eine präzise Kontrolle ihrer Regelung.

Die mittlere Luftfeuchtigkeit im Weinschrank liegt dauerhaft unter 50% (Sind Sie sicher? Die Luftfeuchtigkeit schwankt stark und schnell, das ist völlig normal.)

1. Prüfen Sie, dass der Aktivkohlefilter nicht zu alt oder einfach versperrt ist.
2. Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Hygrometers.
3. Wenn Sie ein Tuch alle zwei Stunden befeuchten, wird es niemals trocken. Dieses Prinzip gilt auch für die Korken. Eine konstante mittlere Luftfeuchtigkeit erlaubt den Korken, ihre notwendige Elastizität zu bewahren. Momentan einen niedrig erscheinenden Wert festzustellen ist normal, dieser Wert steigt anschließend notwendigerweise an.

Die Luftfeuchtigkeit im Weinschrank liegt dauerhaft über 75% (Sind Sie sicher? Die Luftfeuchtigkeit schwankt stark und schnell, das ist völlig normal.)

1. Prüfen Sie, dass der Aktivkohlefilter nicht zu alt oder einfach versperrt ist.
2. Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Hygrometers.
3. Wenn Sie ein Tuch alle zwei Stunden befeuchten, wird es niemals zu nass. Dieses Prinzip gilt auch für die Korken. Eine konstante mittlere Luftfeuchtigkeit erlaubt den Korken, ihre notwendige Elastizität zu bewahren. Momentan einen hoch erscheinenden Wert festzustellen ist normal, dieser Wert fällt anschließend notwendigerweise ab.

Die Etiketten auf den Weinflaschen lösen sich:

1. Der Wein ist nicht in Gefahr, aber die Luftfeuchtigkeit im Weinschrank ist zu hoch.

UNTEN IM WEINSCHRANK BEFINDET SICH WASSER AUSSERHALB DES DAFÜR VORGESEHENEN BEREICHS

1. Dies ist nicht abträglich für Ihren Wein.
2. Steht der Weinschrank vollkommen eben? Ist er nicht leicht nach vorne geneigt?
3. Ist der Ablaufschlauch verstopft?

IM WEINSCHRANK RIECHT ES UNANGENEHM

1. Wurde der Aktivkohlefilter regelmäßig gewechselt? (Einmal jährlich wechseln, erhältlich auf Bestellung bei Ihrem Händler oder auf www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com.)
2. Wird der Aktivkohlefilter vielleicht nur durch eine Flasche versperrt?

DER WEINSCHRANK VERURSACHT EIN GERÄUSCH

1. Der Betrieb des Kompressors verursacht ein Geräusch:
   Prüfen Sie seine Befestigung auf den Schwingungsdämpfern. Prüfen Sie auch, ob er nicht ein anderes Bauteil berührt.
2. Es ist ein leichtes Klappern zu hören:
   Das Klappergeräusch stammt vom Kühlmittelstrom in den Stutzen, es resultiert aus dem normalen Betrieb des Weinschranks.

BEIM BEFÜLLEN HÄNGEN DIE ROSTE DURCH

1. Prüfen Sie, dass die maximale Tragfähigkeit nicht überschritten wurde.

WAS TUN BEI STROMAUSFÄLLEN?

Die meisten Stromausfälle sind nur von kurzer Dauer. Ein Stromausfall von ein bis zwei Stunden hat keinen Einfluss auf die Temperatur der im Weinschrank enthaltenen Weine (thermische Trägheit). Achten Sie bei Stromausfällen darauf, die Tür nicht zu oft zu öffnen, um den Wein zu schützen. Bei sehr langen Stromausfällen sind Maßnahmen zum Schutz des Weines zu ergreifen.

AUF DEM DISPLAY DES WEINSCHRANKS ERSCHEINT EIN FEHLERCODE

Das elektronische Regelsystem kann Betriebsstörungen erkennen und zeigt in diesem Fall auf dem Anzeigedisplay einen Fehlercode an, wie z.B. E01, E02, usw.

Sollte ein Fehlercode angezeigt werden, notieren Sie ihn bitte und informieren den Servicetechniker davon, der Ihren Weinschrank kontrolliert. Die Fehlercodes werden in den technischen Dokumentationen beschrieben, die ausschließlich den Servicetechnikern vorbehalten sind.

Mögliche Störungen können so leichter und schneller behoben werden.

Aber was auch passiert, bewahren Sie die Ruhe, wenn Sie eine Anomalie der Temperatur bzw. Luftfeuchtigkeit im Inneren des Weinschranks feststellen.

Anormale Bedingungen können dem Wein nur schaden, wenn er ihnen dauerhaft ausgesetzt ist.

ERSATZTEILE

Die für die Reparatur dieses Gerätes notwendigen Ersatzteile sind sieben Jahre lang erhältlich.

DANKWOORD

U hebt ervoor gekozen om uw cru's toe te vertrouwen aan een wijnkast van de "Climadiff"-groep.
Bedankt daarvoor! Onze teams streven voortdurend naar kwaliteit en naar een constante verbetering van onze producten. Zij blijven dus een welwillend oor voor u hebben.

Met het oog op een optimale installatie en optimaal gebruik van uw nieuwe aankoop verzoeken wij u om de volgende pagina's aandachtig door te nemen.
Wij wensen u aangename proeverijen toe!

De informatie in deze gebruiksaanwijzing kan zonder voorafgaande kennisgeving door Climadiff S.A. gewijzigd worden.
Climadiff verleent geen enkele garantie op haar apparaten voor elk gebruik dat niet in de gebruiksaanwijzing beschreven wordt, en voor elke ingreep die uitgevoerd wordt door een niet door Climadiff erkende derde of uw handelaar. De in dit document vermelde namen en merken zijn auteursrechtelijk beschermd. Deze gebruiksaanwijzing bevat originele informatie. Elke reproductie is streng verboden, behoudens uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van Climadiff.

VEILIGHEID

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voordat u uw wijnkast in gebruik neemt. Bewaar ze zorgvuldig voor toekomstig gebruik, indien nodig.

In het algemeen dient het onderhoud aan uw apparaat door een bevoegde en professionele vakman uitgevoerd te worden.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor het op temperatuur brengen van wijn of andere dranken indien gewenst. Het is in geen geval bedoeld voor het bewaren van voedsel.

Zorg dat het voltage en de spanning van uw elektrische installatie overeenstemmen met de indicaties op het typeplaatje van het apparaat dat aangesloten moet worden op een systeem met een goedgekeurde aarding. Verkeerde reparaties of aansluitingen brengen gevaren met zich mee. Laat uw elektrische installatie bij twijfel door een professionele vakman controleren.

Deze eenheid dient voor uw veiligheid correct te worden aangesloten op een geaard stopcontact. Onderbreek of verwijder in geen geval de aardingsdraad van het meegeleverde snoer.

Om veiligheidsredenen mag u geen elektrisch verlengsnoer gebruiken.

Als uw apparaat beschadigd is (grote schok) of schade opgelopen heeft (te grote spanning naar aanleiding van bliksem, overstroming, brand), kan het gebruik ervan gevaarlijk zijn. Koppel de voedingsstekker los en laat het apparaat door een erkende professionele hersteller controleren.

Vervang het voedingssnoer niet zelf als het beschadigd is, om elk gevaar te vermijden. Wend u tot uw verkoper, een erkend herstelcentrum of een professionele hersteller.

Dit apparaat dient zodanig opgesteld te worden dat de stekker bereikbaar is. Verplaats het apparaat niet zodra het gevuld is. U loopt het risico om de behuizing van het apparaat onherstelbaar te beschadigen. De elektrische delen mogen niet direct toegankelijk zijn.

- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik dit apparaat niet buiten.

Wanneer er per ongeluk vloeistof (*gebroken fles of anders*) op de elektrische onderdelen (motor en andere) stroomt, moet u de voedingsstekker onmiddellijk loskoppelen.

Om elk risico op brand, elektrocutie of verwonding te voorkomen, het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of een andere vloeistof onderdompelen. Raak het apparaat nooit aan met vochtige handen.

Vermijd langdurige blootstelling aan warmtebronnen en stel het niet direct bloot aan zonnestralen.

Laat het snoer niet over een tafel hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met scherpe of warme delen.

Trek niet aan het snoer om de stekker uit te trekken, maar neem de stekker vast en trek eraan.

Verzeker u ervan dat de plaats waar het apparaat staat, het gewicht van het apparaat kan ondersteunen zodra dit gevuld is (1 fles van 75 cl weegt ongeveer 1,3 kg).
Uw wijnkast moet op een vlak oppervlak geplaatst worden. Plaats een steun onder het apparaat indien u het op een mat of vast tapijt plaatst.

Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (met name kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat gekregen hebben van een persoon die instaat voor hun veiligheid.

Zorg dat kinderen niet met dit apparaat spelen. Onbeheerde apparaten zijn altijd gevaarlijk.

Koppel het apparaat los voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden aanvat (koppel de voedingsstekker of de overeenkomstige stroomverbreker los, naargelang van het model.)

Gebruik nooit ontvlambare producten voor het reinigen van het apparaat.

Bewaar of verstuif geen enkel ontvlambaar gas of vloeistof in de nabijheid van het apparaat.

Voordat u uw wijnkast wegbrengt naar een daartoe voorziene recyclageplaats brengt, moet u de deur verwijderen en de oplegplanken laten zitten, zodat het voor kinderen moeilijk is om in de kast te geraken.

Ingeval de aansluit- of gebruiksinstructies niet nageleefd worden, zal Climadiff niet aansprakelijk gesteld kunnen worden voor de schade die daar het gevolg van is.

R600a

Veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing: Gebruik om het dooiproces te versnellen geen voorwerpen of andere middelen dan die aanbevolen door de constructeur.

Waarschuwing: Let erop dat de ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of van de gehele opstelling niet afgedekt zijn.

Bewaar in dit toestel geen ontplofbare stoffen, zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas.

Waarschuwing: het koelmiddelcircuit niet beschadigen.

Koeleenheden die werken met isobutaan (R600a) mogen niet worden geplaatst in een omgeving waar een ontstekingsbron aanwezig is (bijvoorbeeld elektrische contacten zonder afdichting) of een plaats waar de koelvloeistof zich kan ophopen in geval van een lek. Het type van het koelmiddel is te vinden op het typeplaatje op de kast.

Waarschuwing: Gebruik in de compartimenten van dit toestel die bestemd zijn voor het bewaren van voedsel geen elektrische apparaten behalve die aanbevolen door de constructeur.

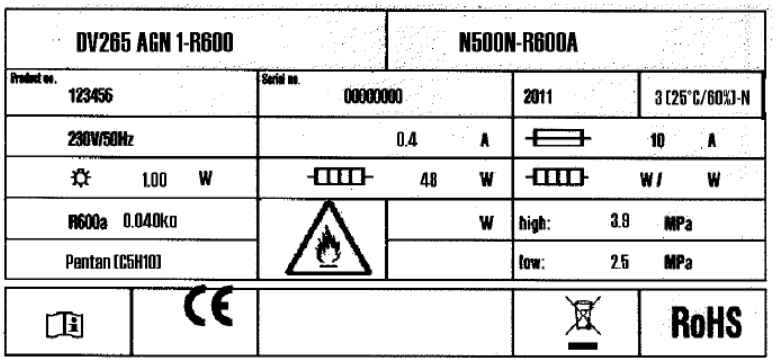
Dit apparaat voldoet aan de eisen van onderstaande Europese richtlijnen:

2006/95/EG met betrekking tot de elektrische veiligheid
2004/108/EG met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit

CE

IDENTIFICATIE

Hieronder ziet u een voorbeeld van een typeplaatje:



Het typeplaatje dat aan de binnenkant of achterkant van het apparaat (op basis van het model) gekleefd is, bevat alle specifieke informatie over uw wijnkast.

We raden u aan om het serienummer voor de installatie in dit boekje te noteren zodat u er later indien nodig over beschikt (technische interventie, vraag om assistentie…)

WAAROM EEN WIJNKAST?

Denk eraan dat wijn het eindresultaat van een passie is.

Wijn is complex en komt heel traag en rustig tot ontwikkeling!
Er moeten tegelijkertijd verschillende voorwaarden vervuld zijn, opdat de wijn tot ontwikkeling kan komen en rustig zijn hoogtepunt kan bereiken.
Het is belangrijk dat die voorwaarden altijd vervuld zijn!

Er moet vóór alles een onderscheid gemaakt worden tussen oplegtemperaturen, bewaartemperaturen en degustatietemperaturen.

Daarvoor zijn de volgende 5 punten belangrijk:

Oplegtemperatuur: wijst een temperatuurbereik tussen 10 en 14 °C aan; idealiter rond 12 °C, ongeacht het type wijn dat bewaard en opgelegd moet worden. Nog meer dan de hoogte is het de onveranderlijkheid in de tijd van de temperatuur die de wijn in staat zal stellen om volledig tot ontwikkeling te komen. Het is dus belangrijk om abrupte temperatuurschokken te voorkomen.

Vochtigheid: de kurk van de flessen moet voortdurend vochtig zijn om luchtdicht te blijven.

Met een vochtigheidsgraad die blijvend lager is dan 50 %, wordt de kurk droog en krimpt ze, waarna de wijn gaat lekken en oxideren.

Met een vochtigheidsgraad die blijvend hoger is dan 80 %, bestaat het gevaar dat er schimmel gevormd wordt en dat de etiketten loskomen.

Geuren/ventilatie: wijn ademt via de kurk. De voortdurende nabijheid van geuren maakt de wijn onbruikbaar.

Trillingen: trillingen vermoeien de wijn en verstoren de ontwikkeling ervan. Daarom is het belangrijk dat de wijn ver van elke beweging gehouden wordt.

Licht: licht vergroot het redoxpotentiaal van wijn en versnelt op die manier het verouderingsproces ervan. Daarom is het belangrijk om wijn met een beschermende duisternis te omgeven.

Daaraan moeten we de volgende essentiële notie toevoegen:

Het dient tot niets om een wijn eerst jarenlang met liefde te bewaren, om hem vervolgens te "doden" door hem op een onjuiste temperatuur te serveren. Te koud geserveerd komen de aroma's van een wijn niet tot hun recht en worden de gebreken ervan gemaskeerd. Te warm geserveerd smaakt hij te veel naar alcohol.

Serveertemperatuur: het gaat om het temperatuurbereik om een wijn te serveren en te consumeren, van 7 °C voor likeurwijnen tot 18 °C voor rode bewaarwijnen met tannine.

Het is belangrijk dat die voorwaarden altijd vervuld zijn!

We zetten de behoeften die uw keuze beïnvloed hebben, op een rijtje:

Primeurwijnen kopen en met liefde opleggen? U begeeft zich op het terrein van de **oplegging!**

Wijnen en champagnewijnen kopen die bijna hun hoogtepunt bereikt hebben, om ze binnen handbereik te hebben en op een door u gekozen dag op de juiste temperatuur langzaam te genieten van het geheel van de aroma's? In dat geval begeeft u zich op het terrein van de **veelzijdigheid,** de bewaring en het op temperatuur brengen!

Wenst u uw wijnen op de juiste temperatuur te consumeren? Een **serveerkast** is dan bijzonder geschikt (ook wel temperatuurkast genoemd).

DE VERSCHILLENDE WIJKASTEN VAN CLIMADIFF

Climadiff, een specialist in wijnkasten, heeft verschillende types kasten ontwikkeld.

Oplegwijnkasten: de klimaatkast werd ontwikkeld om de omstandigheden in ondergrondse kelders, die bevorderlijk zijn voor het optimaal tot ontwikkeling komen van de beste wijnen, op een duurzame en stabielere manier te garanderen.

Veelzijdige wijnkasten: wijnkasten die temperatuur- en bewaarzones combineren, die uit één of meerdere compartimenten bestaan, …

Temperatuur- of serveerkasten: kasten die u in staat stellen om uw beste cru's op de juiste temperatuur te degusteren, zodat de zuiverheid van hun aroma's tot uiting komt.

Voor alle informatie over onze verschillende producten kunt u terecht op onze website: www.climadiff.com

Wilt u legplanken, koolstoffilters of andere accessoires bestellen, surf dan naar de rubriek "accessoires" op onze website www.climadiff.com of op de website www.vinokado.com.

ONTDEK DE KWALITEITEN VAN UW WIJNKAST

BEDRIJFSZEKERHEID EN VEILIGHEID

Alle wijnkasten van Climadiff bestaan uit onderdelen van hoge kwaliteit. De technologieën van de verschillende gebruikte systemen zijn conform de strengste normen op het gebied van bedrijfszekerheid en veiligheid. De waarde van hun inhoud verdient immers de grootste blijken van respect.

VEELZIJDIGE WIJNKASTEN: TRAPSGEWIJZE TEMPERATUURINDELING

De natuurlijke gelaagdheid maakt in combinatie met de werking van een weerstand een trapsgewijze keuze (chambrering, bewaring en koeling) en een veelzijdig beheer in verschillende zones mogelijk!

OPLEGWIJNKASTEN: HOMOGENE TEMPERATUUR

Onze teams hebben op de verdeling van de koude gelet en eraan gewerkt, om uw wijnen een homogene gemiddelde temperatuur te bieden zonder vermenging met mechanische lucht. Uw flessen rusten dus in vrede!

Bescherming tegen lage temperaturen "Winterkit":

De zekerheid van een constante ideale temperatuur binnen in uw wijnkast van Climadiff

Heeft een plotselinge daling van de omgevingstemperatuur een weerslag op de bewaarkwaliteit van mijn wijnkast?

Neen! De binnentemperatuur van uw wijnkast wordt automatisch geregeld in vergelijking met de omgevingstemperatuur van de ruimte waarin de kast staat, aan de hand van een volledig automatisch systeem.

Om te voorkomen dat uw wijnen te abrupte temperatuurschommelingen ondergaan wanneer de buitentemperatuur plotseling daalt (zonder onder 0° te zakken en vorstvrij), heeft Climadiff voor de automatische WINTERKIT gezorgd.

HOE WERKT DE WINTERKIT TECHNISCH GEZIEN?

Dit systeem werkt volledig zelfstandig, waardoor u dus niets hoeft te doen. Het systeem wordt actief naargelang van uw temperatuurinstelling, de omgevingstemperatuur en de temperatuur aan het onderste gedeelte van de kast.

Van zodra de temperatuur aan het onderste gedeelte van uw kast lager is dan de vooraf ingestelde temperatuur (11-13 °C, 8-18 °C), wordt het wintersysteem na een kort tijdsverloop ingeschakeld. De weerstand zorgt dan zeer langzaam, zachtjes en volledig geruisloos voor verwarming. De bewaaromstandigheden blijven voor uw wijnen op die manier optimaal!

BELANGRIJK: alleen de compressor en dus het koelsysteem produceren lawaai wanneer ze ingeschakeld zijn. Verwarming gebeurt door middel van een weerstand en bijgevolg volledig geruisloos.

Als uw wijnkast in tegenstelling tot wat hierboven vermeld wordt geen lawaai maakt, hoeft u zich geen zorgen te maken. Dit moet niet als een defect beschouwd worden!

TRILLINGEN

Wijn wordt niet graag gestoord en is vooral beducht voor trillingen.

Daarom is de compressor van uw wijnkast op speciale schokdempers, zogenaamde silent blocks, gemonteerd.

Op dezelfde wijze wordt de binnenkuip van de ombouw afgezonderd door middel van een dikke laag polyurethaanschuim, die als bijzonder kenmerk heeft dat ze ook trillingen absorbeert.

Naargelang van het model zijn de oplegplanken in massief hout en absorberen ze trillingen beter dan metaal. Op sommige modellen zijn de houders van de oplegplanken bovendien voorzien van rubberkussentjes.

Uw flessen profiteren van een vorstelijke rust!

VENTILATIE

ZUIVERE LUCHT die voortdurend ververst en gefilterd wordt

Uw wijnkast van Climadiff is uitgerust met een permanent luchtverversingssysteem, waarbij de lucht gefilterd wordt door middel van een koolstoffilter

Het is raadzaam om deze filter één keer per jaar te vervangen (kan worden besteld bij uw handelaar, op www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com). U vindt de plaats van de filter op de werktekening van uw wijnkast en de verwijderingsprocedure in het hoofdstuk ‘onderhoud’.

VOCHTIGHEID

Schommelt rond de 55 % (± 10). Dit is het gemiddelde vochtigheidsbereik dat aanbevolen wordt om de kurk van uw flessen vochtig genoeg te houden, zodat ze soepel en elastisch genoeg blijft om vloeistoffen buiten te houden, maar uw wijnen toch nog laat ademen.

BLOOTSTELLING AAN UV-STRALING

Let op voor licht: licht versnelt het redoxproces en bijgevolg de vroegtijdige veroudering van wijn, wat niet wenselijk is.

VOLLE DEUR

Uw wijnkast van Climadiff beschikt over een volle deur, dus is er geen probleem. Uw flessen blijven beschut tegen licht.

GLAZEN DEUR

Uw wijn is ook beschut, want deze deur werd behandeld om tot 70 % van de uv-straling te filteren.

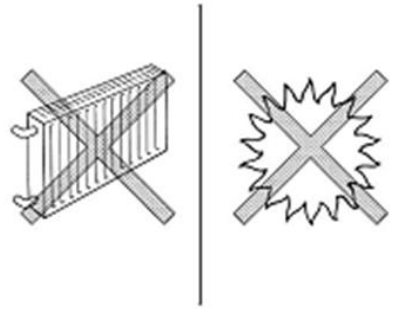
HOE INSTALLEERT U UW WIJNKAST?

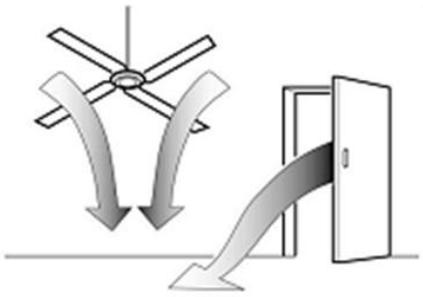
RUIMTE

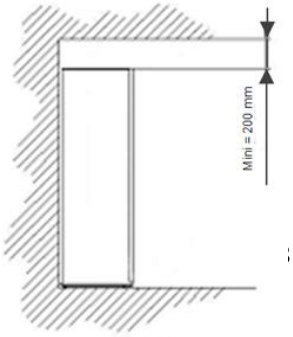
Zoek een geschikte plaats uit voor de wijnkast: ver van een warmtebron, beschut tegen zonneschijn en niet blootgesteld aan lage temperaturen. Op die manier zult u de beste werkingsomstandigheden tegen het laagste energieverbruik verkrijgen.

Vergewis u er ook van dat het oppervlak waarop de kast geïnstalleerd zal worden, effen en sterk is (gewicht van het apparaat plus de inhoud ervan; een fles van 75 cl weegt over het algemeen 1,3 kg)

Plaats het apparaat niet in de openlucht en bewaar een afstand van minstens 200 mm tussen de bovenkant van de kast en het plafond erboven.







Noot: in buitengewone omgevingsomstandigheden kan de dooiwateropvangbak op de achterkant, vlak bij de compressor, overlopen.

Daarom raden wij aan om de aard van de wand- en vloeroppervlakken in de installatiezone zodanig te kiezen dat vocht of mogelijke watervorming geen schade aanrichten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Zorg ervoor dat u de veiligheidsinstructies in het begin van deze gebruiksaanwijzing aandachtig leest.

Als de wijnkast tijdens het vervoer of de plaatsing sterk gekanteld werd, mag u vooral niet vergeten om uw wijnkast 24 uur lang verticaal te laten staan voordat u ze aansluit. Zo kan de smeerolie terugvloeien en in de compressor verzameld worden.

Als dat niet gebeurt, kan het koelsysteem volledig defect raken.

Raadpleeg de veiligheidsinstructies die in het begin van de gebruiksaanwijzing vermeld worden!

Uw wijnkast is uitgerust met een aansluitkabel en een eenfasig stopcontact van 230 V / 50 Hz (EG-norm). Ze moet worden aangesloten op een wandcontactdoos met aarding en een beveiliging van minstens 10 A.

OMGEVINGSTEMPERATUREN

BELANGRIJK: zorg ervoor dat u de volgende maximum- en minimumwaarden, die gekozen werden om het apparaat naar behoren te laten werken, niet overschrijdt. Extreme (warme of koude) omgevingstemperaturen kunnen afbreuk doen aan de prestaties van het apparaat en kunnen ervoor zorgen dat de mogelijke en gewenste temperaturen niet bereikt worden.

Wilt u uw oplegwijnkast als temperatuurkast gebruiken en een binnentemperatuur van meer dan 13 °C verkrijgen, dan moet u de hieronder opgegeven omgevingstemperaturen in acht nemen:

	WIJNKAST MET ÉÉN TEMPERATUUR							
GEBRUIK	OPLEGWIJNKAST				TEMPERATUURKAST			
	265	315	265	315	265	315	265	315
TYPE DEUR	Glas		Vol		Glas		Vol	
IN ACHT TE NEMEN OMGEVINGS-TEMPERATUURBEREIK	0-35 °C	0-35°C	0-35 °C	0-35 °C	0-35 °C	0-35 °C	0-35 °C	0-35 °C
MOGELIJK TEMPERATUUR-INSTELBEREIK	11-13 °C	11-13°C	11-13°C	11-13 °C	8-18 °C	8-18 °C	8-18 °C	8-18 °C
WINTERSYSTEEM?	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja

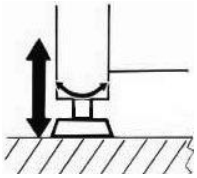
	WIJNKAST MET MEERDERE TEMPERATUREN											
TYPE DEUR	GLAS						VOL					
	265			315			265			315		
IN ACHT TE NEMEN OMGEVINGS-TEMPERATUUR-BEREIK	0-35 °C			0-35 °C			0-35 °C			0-35 °C		
MOGELIJK TEMPERATUUR-INSTELBEREIK	17° 7	18° 8	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°
WINTERSYSTEEM?	Ja			Ja			Ja			Ja		

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

Verwijder (naargelang van het model) de vervoerspallet waarop uw wijnkast rust, door de te twee schroeven te verwijderen waarmee de pallet op het frame op de achterkant van het apparaat bevestigd is. Verwijder binnen in de wijnkast alle vastzet- of beschermingselementen.

VASTZETTEN:

Zorg ervoor dat u uw wijnkast vastzet en zo waterpas mogelijk plaatst. (Het is raadzaam om een luchtbelwaterpas te gebruiken). Dit voorkomt dat de kast gaat bewegen door instabiliteit, wat lawaai en trillingen produceert, en zorgt ervoor dat de deur perfect luchtdicht is.



Bedien u daarvoor van de regelbare voeten aan de voorkant van uw wijnkast (naargelang van het model).

Wij raden u ook aan om het apparaat heel lichtjes naar achter te doen overhellen om het wegstromen van het condensaatwater te “forceren” (2/3 mm), wat de vorming van allerlei afzettingen (kalk) zal voorkomen.

De regeling gebeurt door vastschroeven en losschroeven.

AFSTAND

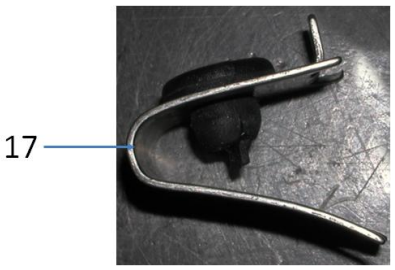
VRIJE PLAATSING

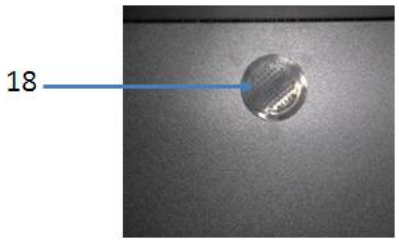
Bewaar een afstand van minstens 3 cm tussen de wand en de achterkant van uw wijnkast, met het oog op een vrije luchtcirculatie. Dit apparaat is niet bedoeld om ingebouwd te worden.

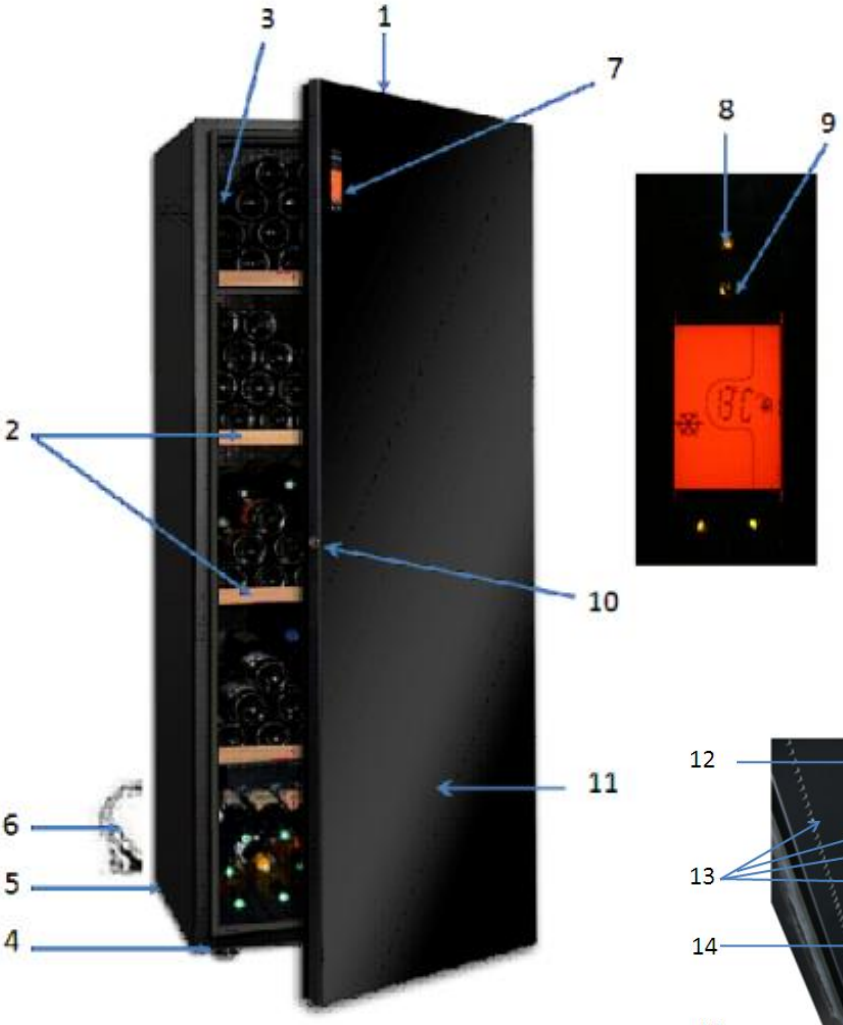
Vergewis u ervan dat het oppervlak waarop u het apparaat gaat plaatsen, het gewicht van het apparaat en de inhoud ervan kan dragen (een fles van 75 cl = gemiddeld 1,3 kg).

WERKTEKENING VAN UW WIJNKAST

1. Verlichting
2. Oplegplank
3. Typeplaat
4. In de hoogte regelbare voeten
5. Rijwieltjes
6. Voedingskabel met stekker
7. Elektronisch controlesysteem
8. Verlichtingsschakelaar
9. Aan-uitknop
10. Deur
11. Slot
12. Verdamper
13. Groeven voor de bevestiging van oplegplanken
14. Afvoergat
15. Pakking
16. Condensaatgleuf
17. Oplegplankhouder
18. Koolstoffilter



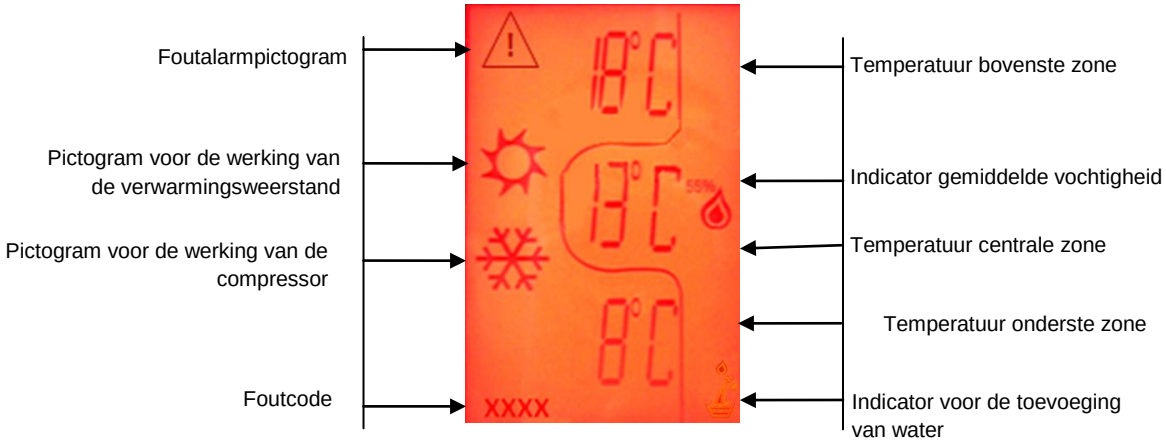




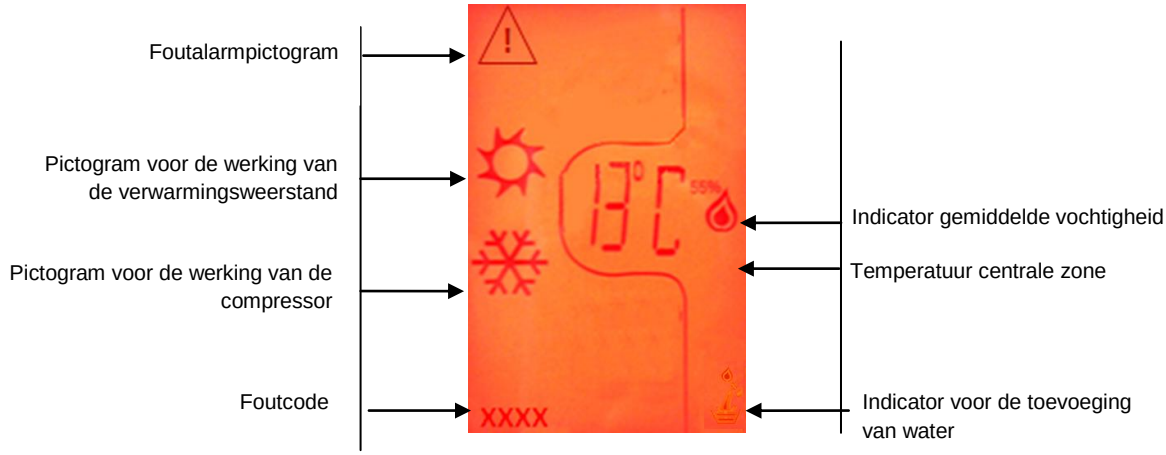
DISPLAY VAN DE WIJNKAST

Verwijder allereerst de beschermsticker van het scherm.

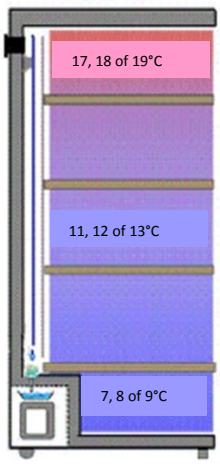
Veelzijdige wijnkast



Wijnkast met één temperatuur



SCHEMA VOOR DE WEERGAVE VAN DE VERSCHILLENDE TEMPERATUURNIVEAUS IN UW WIJNKAST (NAARGELANG VAN DE INSTELLING):

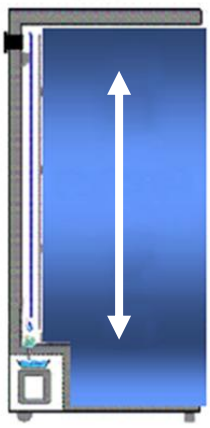


Bovenste gedeelte, ideaal om rode wijnen op serveertemperatuur te brengen.

Centraal gedeelte, ideaal om wijn te bewaren.

Onderste gedeelte, om over volle en zachte witte wijnen en champagnewijnen op degustatietemperatuur te beschikken.

"Opgelet, de grand cru's van de champagnewijnen worden bij voorkeur op een temperatuur van ongeveer 12°C gedegusteerd"



De volledige wijnkast is bestemd voor het opleggen van uw wijnen, of naar keuze voor het op temperatuur brengen van de door u gekozen wijnkleur (één enkele temperatuur die tussen +8 en +18 °C ingesteld kan worden)

INSTELLING VAN DE TEMPERATUUR

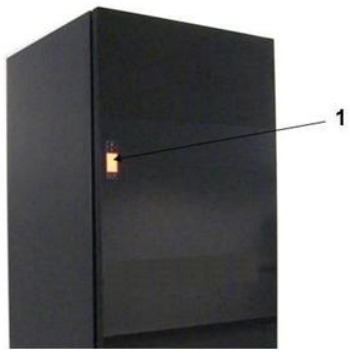


Fig. 1

Fig. 2

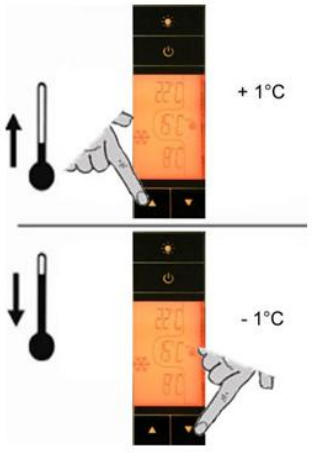


Fig. 3

Om de wijnkast in of uit te schakelen, drukt u gedurende 5 seconden op de toets ⏻ .

Tijdens de inschakeling of na een stroomonderbreking wordt het instelsysteem geijkt. Tijdens dit ijkproces gaan het display en de keuzeknoppen branden en knippert het alarmpictogram (driehoek met uitroepteken).

Het proces kan tussen 10 en 60 seconden duren. Na afloop keren het display en de knoppen terug naar hun normale toestand.

De temperatuur binnen in de wijnkast wordt automatisch gecontroleerd door middel van het elektronische instelsysteem (figuur 1-1)

Het systeem werd vooraf ingesteld in de fabriek en werkt automatisch. De basisparameters werden vastgesteld voor een gemiddelde centrale temperatuur van 12 °C +/- 2 °C.

SELECTIE VAN DE TEMPERATUUR

Wanneer de bewaartemperatuur opnieuw ingesteld of aangepast moet worden, moet u het volgende doen:

- Druk gedurende meer dan 5 seconden op de toetsen ▲▼ (fig. 2)
  Van zodra de bovenvermelde instelwaarde op het scherm begint te knipperen, kan de temperatuur gewijzigd worden.

Om de binnentemperatuur te verlagen:

- Druk op de knop ▼ om de temperatuur met 1 °C te verlagen (fig. 3)
- Druk gedurende meer dan 5 seconden op de knoppen ▲▼ om de nieuwe temperatuur te registreren (fig. 2)
- Denk eraan om de wijziging te bevestigen door gedurende meer dan 5 seconden op de toetsen ▲▼ te drukken (fig. 2)

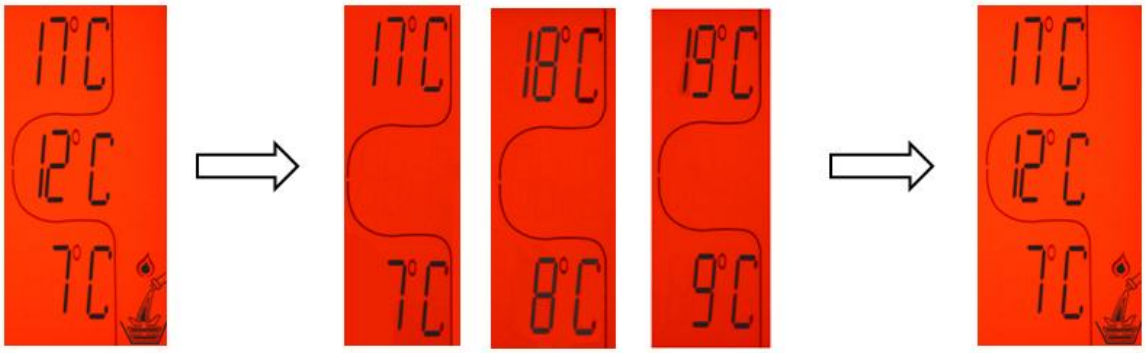
Om de binnentemperatuur te verhogen:

- Druk op de knop ▲ om de temperatuur met 1 °C te verhogen (fig. 3)
- Druk gedurende meer dan 5 seconden op de knoppen ▲▼ om de nieuwe temperatuur te registreren (fig. 2)
- Denk eraan om de wijziging te bevestigen door gedurende meer dan 5 seconden op de toetsen ▲▼ te drukken (fig. 2)

VEELZIJDIGE WIJNKASTEN

De in de fabriek geprogrammeerde temperatuurindeling is de volgende, van boven naar beneden: van +18 °C tot +8 °C.

U kunt deze instelling maar niet het temperatuurverschil tussen de hoogste en de laagste temperatuur wijzigen, dat bijgevolg 10 °C zal blijven. De andere mogelijke instellingen zijn 17-7 °C, 18-8 °C, 19-9 °C, ...



Druk gedurende 5 sec. tegelijkertijd op de pijl naar boven en de pijl naar beneden. Een pieptoon weerklinkt

De reeds geselecteerde temperatuurwaarde knippert. Kies de gewenste nieuwe temperatuurwaarde door middel van de pijl naar boven en de pijl naar beneden. Bij elke wijziging weerklinkt een pieptoon

Druk gedurende 5 sec. tegelijkertijd op de pijl naar boven en de pijl naar beneden. Een pieptoon weerklinkt. De wijzigingen worden geregistreerd en het apparaat keert terug naar de apparatuur van dat ogenblik in de kast. Vervolgens zullen de temperaturen geleidelijk aan stijgen of dalen, naargelang van de instelling.

OPLEGWIJNKASTEN

De binnentemperatuur wordt gehomogeniseerd en de fabrieksinstelling bedraagt 12 °C +/- 2 °C

U kunt één enkele temperatuur kiezen tussen +8 °C en +18 °C, die u in staat stelt om nu eens voor een ideale oplegtemperatuur (12 °C) te kiezen, dan weer een wijnkleur naar keuze op de ideale serveertemperatuur te brengen: rood, wit, rosé of champagne.

BELANGRIJK: wanneer u een binnentemperatuur van 18 °C wenst te verkrijgen, en uw wijnkast uitgerust is met een glazen deur, moet de omgevingstemperatuur absoluut hoger zijn dan 15 °C.

Druk gedurende 5 sec. tegelijkertijd op de pijl naar boven en de pijl naar beneden. Een pieptoon weerklinkt

De reeds geselecteerde temperatuurwaarde knippert. Kies de gewenste nieuwe temperatuurwaarde door middel van de pijl naar boven en de pijl naar beneden. Bij elke wijziging weerklinkt een pieptoon.

Druk gedurende 5 sec. tegelijkertijd op de pijl naar boven en de pijl naar beneden. Een pieptoon weerklinkt. De wijzigingen worden geregistreerd en het apparaat keert terug naar de apparatuur van dat ogenblik in de kast. Vervolgens zal de temperatuur geleidelijk aan stijgen of dalen (traagheid), naargelang van de gekozen instelling.

WERKING

In een natuurlijke wijnkelder schommelt de temperatuur weinig en als ze al schommelt, doet ze dat over het algemeen zeer langzaam bij de overgang van het ene seizoen naar het andere. Uw Climadiff-wijnkast bootst de optimale en voor uw wijnen noodzakelijke omstandigheden van een natuurlijke wijnkelder dus mechanisch na.

Daarbij wordt met name gebruikgemaakt van een elektronisch instelsysteem, om de temperatuur bijzonder scherp te kunnen instellen. Daarom werkt de wijnkast in cycli: er kunnen dus lichte temperatuurschommelingen waargenomen worden in de lucht van de behuizing van de wijnkast. Dat is normaal en de temperaturen die willekeurig gemeten kunnen worden door een thermometer in de kuip te plaatsen, geven de temperatuur die u het meest interesseert, namelijk die van uw wijn en die waarvoor uw wijnkast ontwikkeld werd, niet nauwkeurig weer.

Aan de hand van dit principe van lichte luchttemperatuurschommelingen rond het instelpunt (ingestelde, gewenste en door middel van het elektronische instelsysteem gecontroleerde temperatuur) wordt in de fles een stabiele gemiddelde temperatuur verkregen.

Hoe meer flessen uw wijnkast bevat, des te groter is de thermische massa van uw flessen en des te kleiner is de impact van mogelijke schommelingen in de omgevingstemperatuur, wegens de aldus gecreëerde thermische traagheid. De **thermische traagheid** is de neiging van uw flessen om lang hun aanvankelijke temperatuur te behouden, wanneer het thermische evenwicht met hun omgeving verstoord wordt.

We kunnen dus ook spreken van **de traagheid waarmee een eventuele temperatuurstoring uw flessen naar een nieuw evenwichtspunt zou brengen.**

Houd er met name rekening mee dat, met betrekking tot de vloeistoffen (behalve voor water), de geleidbaarheid gemiddeld met 0,15 % per °C daalt wanneer de temperatuur stijgt.

Verrast door gasten hebt u allicht ook ooit al een fles champagne of witte wijn op omgevingstemperatuur (20 °C) in uw koelkast (4 °C) gestopt om ze te koelen. Ondanks een abrupte en constante thermische omgevingsstoring van om en bij de 16 °C zal de fles, na zich een uur in die omstandigheden bevonden te hebben, nog niet klaar zijn voor consumptie (niet koel genoeg).

U hoeft bijgevolg niets te vrezen als u temperatuurschommelingen van om en bij de 2 °C rond het instelpunt in de behuizing van de wijnkast vaststelt; uw wijnen zijn perfect beschermd! De inhoud van een wijnkast met 200 flessen betekent een gewicht van ongeveer 260 kg (een fles van 75 cl = gemiddeld 1,3 kg), wat aanzienlijk is.
Als we kijken naar het bovenstaande voorbeeld en naar de omstandigheden waarin die ene fles zich bevond, hebben de lichte schommelingen die in de lucht van de wijnkast vastgesteld worden, en waaraan de 200 of 300 flessen erin onderhevig zijn, geen enkele impact.

TEMPERATUURAANWIJZER

De elektronische temperatuuraanwijzer brengt u op de hoogte van de gemiddelde temperatuur in de wijnkast. Zoals we eerder al zagen, maken de werkings- of stilstandcycli van de compressor het mogelijk om binnen in de flessen een perfect constante gemiddelde temperatuur te verkrijgen.

Als u uw eigen thermometer in het apparaat plaatst, zal die niet de temperatuur weergeven die op de aanwijzer op de voorkant staat: het temperatuurinstelsysteem berekent aan de hand van een algoritme automatisch de gemiddelde temperatuur over een vastgesteld tijdsverloop. Dit gemiddelde geeft de temperatuur van uw wijn weer.

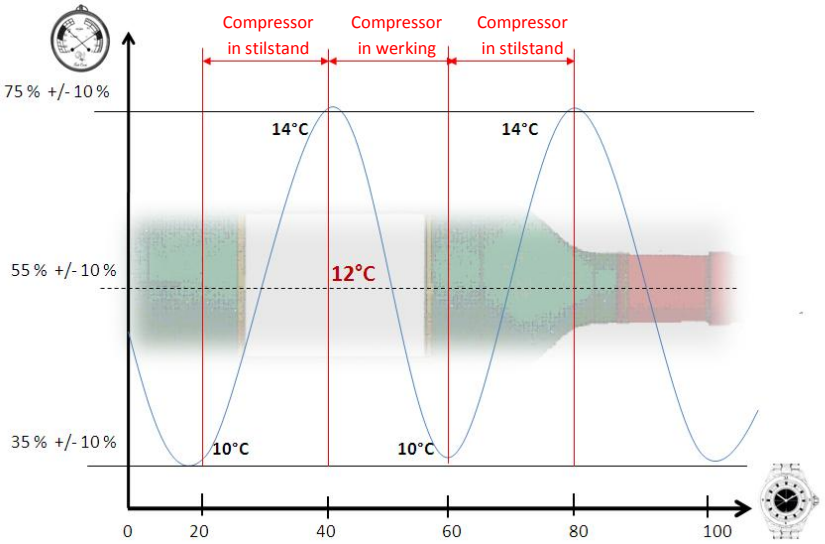
Als er een aanzienlijk verschil vastgesteld wordt tussen de geprogrammeerde temperatuur en de weergegeven temperatuur, is dat waarschijnlijk te wijten aan het feit dat de deur lang opengestaan heeft.

Als uw eigen thermometer **momentwaarden** weergeeft die verschillen van de gewenste waarde, hoeft u niet te panikeren! We wijzen er nogmaals op dat de juiste gemiddelde temperatuur in de flessen verkregen wordt door dat principe van luchttemperatuurschommelingen in de kuip. De inertie van de vloeistof in

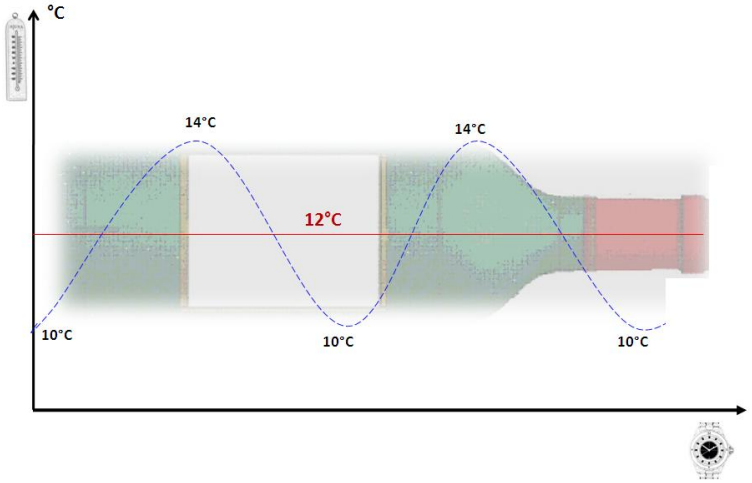
vergelijking met de lucht is een factor van 1 op 10 en uw wijnkast zal zichzelf corrigeren (een langdurige schommeling buiten de fles van 1 °C uit zich in een schommeling van slechts 0,1 °C in de inhoud).

SCHEMA VOOR DE WEERGAVE VAN HET WERKINGSPRINCIPE

Luchttemperaturen en -vochtigheid op ogenblik T naargelang van de werkingscyclus



Luchttemperatuur en gemiddelde temperatuur in de fles



VOCHTIGHEID

Tussen 55 en 75 %. Dit is het gemiddelde vochtigheidsbereik dat aanbevolen wordt om de kurk van uw flessen vochtig genoeg te houden, zodat ze soepel en elastisch genoeg blijft om vloeistoffen buiten te houden, maar uw wijnen toch nog laat ademen.
Uw Climadiff-wijnkast regelt de vochtigheidsgraad in de kast volledig automatisch.

De combinatie van gefilterde maar vocht bevattende omgevingslucht in de kast, het condensatieverschijnsel dat gepaard gaat met de werking van de kast, en het oppervlak van de binnenwanden uit staal met grofkorrelige verf maken het mogelijk om uw wijnen de ideale omgevingsomstandigheden te bieden.

Noot: in uitzonderlijk droge omstandigheden moet er misschien water toegevoegd worden.

Daarvoor moet u een bak met vochtig zand in het apparaat plaatsen, of anders een kom zuiver water (of leidingwater op voorwaarde dat het geen sterke geur heeft)

Na de inschakeling moet u enkele dagen wachten, opdat de ideale gemiddelde vochtigheidsgraad van ongeveer 55 % zich in de kast stabiliseert.

Belangrijk: de vochtigheidsgraad kan 45 % of minder bedragen, wanneer het apparaat in extreme omgevingsomstandigheden werkt en/of het droog is in de ruimte waarin het apparaat staat. Het is dan noodzakelijk om bovenaan in de kast extra water te voorzien (bak, kom, ...).

VOCHTIGHEIDSGRAADINDICATOR

De weergegeven waarde van de vochtigheidsgraad stemt overeen met een gemiddelde op korte termijn, dat regelmatig geactualiseerd wordt. U hoeft zich geen zorgen te maken als de weergegeven vochtigheidsgraad kortstondig wat lager is. Dit over het algemeen bijzonder korte tijdsverloop is te kort om ervoor te zorgen dat de kurken hun elasticiteit verliezen.

De volgende waarden zullen op het display waargenomen kunnen worden:

- 45 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast tussen 40 % en 50 % ligt
- 55 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast tussen 50 % en 60 % ligt
- 65 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast tussen 60 % en 70 % ligt
- 75 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast meer dan 70 % bedraagt

Dit pictogram verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad minder dan 40 % bedraagt. Ga na of de condensaatgleuf water bevat. Is dat niet het geval, voeg dan water toe (zie het schema in het hoofdstuk “langdurige stilstand”)

ONDERHOUD

REINIGING

Normaal gezien vereist de wijnkast geen bijzonder onderhoud. Alleen de koolstoffilter moet één keer per jaar vervangen worden. Blijkt een reiniging echter noodzakelijk te zijn, koppel het apparaat dan los en reinig zowel de binnenkant als de buitenkant met een mengsel van lauw water en een zacht waspoeder (ban oplos- en schuurmiddelen). Spoel met zuiver water en laat het apparaat drogen voordat u het opnieuw aansluit. Voor andere soorten onderhoud moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.

Wanneer technische ingrepen door een niet-erkende persoon uitgevoerd worden, vervalt de garantie.

VERVANGING VAN DE FILTER MET ACTIEVE KOOLSTOF EN REGELMAAT

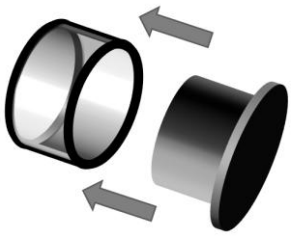
Vervanging van de koolstoffilter: **de filter moet absoluut één keer per jaar vervangen worden.** De filter is een zwart, rond kunststof onderdeel dat de in uw wijnkast aangevoerde lucht filtert. U kunt hem dus zowel van binnenuit als van buitenaf zien; hij bevindt zich bovenaan rechts, achteraan in de wijnkast.

U kunt de filter verwijderen door er binnen in de kast aan te trekken, of door er op de buitenzijde in het midden op te duwen.

Opgelet! De filter kan zich in een houder met een soortgelijke vorm en in dezelfde kleur bevinden.

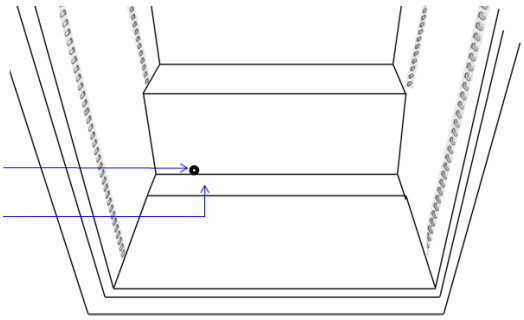
ALLEEN de filter wordt vervangen. Wilt u onherstelbare schade voorkomen, trek dan niet aan de houder of forceer hem niet!

U kunt filters bestellen bij de klantenservice van uw handelaar, op onze website www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com



LANGDURIGE STILSTAND

Koppel het apparaat volledig los. Denk eraan om de flessen te verwijderen. Reinig de binnenkuip en droog ze af, en vooral de opvanggleuf voor condensaatwater onderaan in de kast.

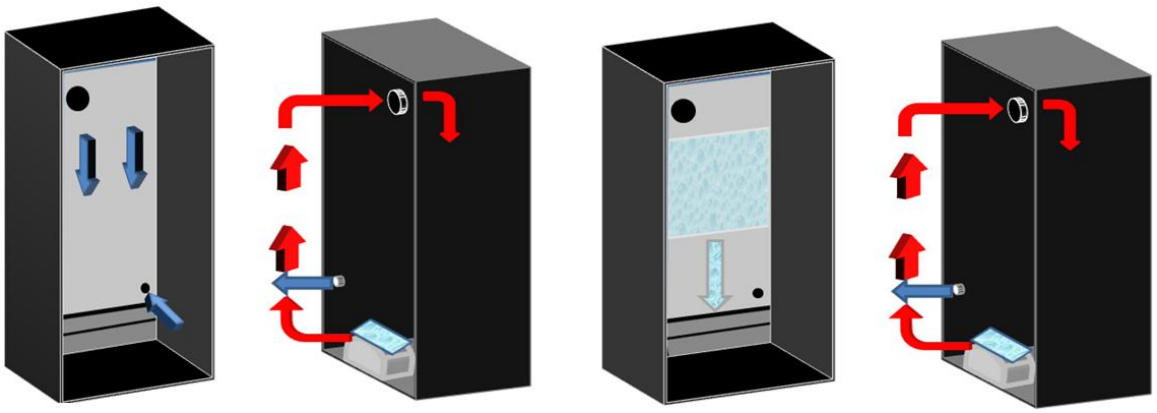


De aanwezigheid van water is normaal!!

ONTDOOIING CONDENSATIE

Uw apparaat is uitgerust met een automatische ontdooicyclus. Tijdens de stilstand van de koelcyclus worden de gekoelde oppervlakken van het apparaat automatisch ontdooid.

Het op die manier opgevangen dooiwater wordt afgevoerd naar een verdampingsbak voor condensaatwater, die zich vlak bij de compressor op de achterkant van het apparaat bevindt. De door de compressor geproduceerde warmte verdampt vervolgens het in de bak opgevangen condensaatwater, dat dan aangezogen wordt door de koolstoffilter en op die manier vocht aanvoert.



Het apparaat produceert koude lucht die langzaam neerdaalt, omdat hij zwaarder is dan warme lucht. Hierdoor ontstaat druk en wordt de lucht door het gat onderaan gedreven.

De compressor produceert warmte door te werken, en doet het condensaatwater verdampen. De warme lucht stijgt en die vochtige lucht wordt aangezogen door de koolstoffilter.

Van zodra de lucht in aanraking komt met de verdamper, wordt het vocht in die lucht door de verdamper aangezogen in de vorm van ijs. Wanneer de compressor stilstaat, gaat de binnentemperatuur opnieuw stijgen en zal het ijs langzaam smelten. Er verschijnt condensatie.

Het teveel aan condensaat wordt opgevangen in de bak. Wanneer de compressor opnieuw gestart wordt, herbegint het gesloten circuit van de luchtcirculatie.

VERVOER VAN DE WIJNKAST

De kast moet voor zover mogelijk in de verpakking vervoerd worden, om schade te voorkomen.

Als u de wijnkast liggend moet vervoeren, moet u ze goed beschermen en absoluut zodanig neerleggen dat de vulstang van de compressor naar de grond wijst.

Als u vóór **de achterkant** van de wijnkast staat, moet u ze op de het neerleggen.

HOE VULT EN BEHEERT U UW WIJNKAST?

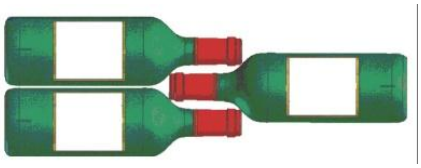
TYPES FLESSEN

We zien hier 4 soorten flessen van 75 cl, bourgogneflessen en bordelaises, in verschillende groottes.
Er bestaan tal van andere flessen met alle mogelijke inhouden en in alle mogelijke vormen; hierboven ziet u bijvoorbeeld enkele flessen bordeaux van 75 cl.

U merkt de rangschikkingsverschillen naargelang van de hoogte van de flessen, de diameters en de methode om ze kruiselings neer te leggen.

THODES OM FLESSEN KRUISELINGS NEER TE LEGGEN

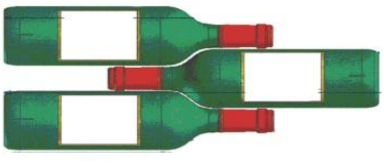
Let goed op het verschil in diepte!



Kop aan staart, hals tegen hals:

⊕ Grotere vulcapaciteit

Kop aan staart, hals tussen buiken:



⊕ Minder diepte

⊖ Veel verloren plaats!

OPLEGPLANKEN

Elke wijnkast heeft een eigen type oplegplank.

Bedenk dat er geen ideaal rangschikkingsplan bestaat. Een collectie wijnflessen is kostbaar als ze gevarieerd is. Het is aan u om uw wijnkast in te richten naargelang van uw collectie.

Er zijn extra oplegplanken beschikbaar op bestelling en als betalende optie bij uw handelaar of diens klantenservice, en tevens op onze website www.climadiff.com onder de rubriek "accessoires" of op www.vinokado.com

Omkeerbare oplegplanken

De omkeerbare "Collector®"-oplegplank voor bordeaux- of bourgogneflessen werd door Climadiff bedacht om een eenvoudige, efficiënte, betrouwbare en praktische rangschikkingskeuze mogelijk te maken.

Één kant met afdrukken voor flessen van het type "bordelaise van 75 cl", de andere kant met afdrukken voor flessen van het type "bourgogne van 75 cl". Een brandwerk van het type fles verschijnt op de zijden van de oplegplanken, waaraan u kunt zien welke kant u moet gebruiken naargelang van uw collectie.

Verschuifbare oplegplanken

Naargelang van het model zijn er van bij het begin één of meerdere verschuifbare oplegplanken gemonteerd.

U kunt zich aangepaste extra oplegplanken aanschaffen,
en tevens schuifrails op bestelling bij de klantenservice van uw handelaar, via onze website www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com.

VULMETHODE

BIJZONDERHEDEN OVER DE INHOUDEN

De inhoudsaanwijzingen die bestemd zijn voor de verschillende modellen van Climadiff-wijnkasten, worden louter ter informatie gegeven. Ze zullen u helpen uw keuze te maken naargelang van uw wensen en de ruimte waarover u beschikt. Deze inhouden worden tegenwoordig vastgesteld op basis van een standaardfles van het type "traditionele bordelaise van 75 cl". In werkelijkheid zal het wellicht zover komen dat u flessen met verschillende vormen en groottes gaat verzamelen. De kans is groot dat u uw wijnkast om praktische redenen met iets minder dan het maximaal toegestane aantal flessen zult vullen.

Als u bijvoorbeeld een wijnkast uitsluitend met bourgogneflessen vult, zult u merken dat u ongeveer 30 % onder de op basis van bordeauxflessen berekende aanvankelijke hoeveelheid zit.

Ook de hoeveelheid oplegplanken heeft een grote invloed op de vulling: **een extra oplegplank betekent één of zelfs twee lagen flessen minder...**

Als u dat wenst, kunt u extra verschuifbare oplegplanken toevoegen. Houd in dat geval rekening met het maximaal mogelijke aantal verschuifbare oplegplanken en met de verkleining van de inhoud van uw kast:

- Wijnkast voor **265** flessen: maximaal **13** verschuifbare oplegplanken, maar de totale inhoud zal kleiner worden tot **197** flessen.
- Wijnkast voor **315** flessen: maximaal **16** verschuifbare oplegplanken, maar de totale inhoud zal kleiner worden tot **236** flessen.

Vergeet geen rekening te houden met dit aspect, als u een functionelere wijnkast wenst en een groter aantal oplegplanken wilt toevoegen: u zult dan een keuze moeten maken tussen inhoud en gebruiksgemak!

VULLING

Na de inschakeling van het apparaat zal de gewenste temperatuur pas na meerdere bedrijfsuren bereikt worden. Wij raden u aan om het apparaat gedurende enkele uren leeg te laten werken, voordat u het begint te vullen.

Uw wijnkast wordt geleverd met één of meerdere oplegplanken, in metaal of in hout, naargelang van het model

- Plaats de houders op de gewenste plaatsen in de groeven op de zijkanten binnen in de kast. Vergewis u ervan dat de houders goed in de groeven zitten (u moet licht op het hoekijzer drukken om het goed te bevestigen, en nagaan of het goed blijft zitten)
- Begin met uw wijnkast onderaan te vullen
- Stapel de flessen vervolgens gewoon opeen en richt de onderkant van de flessen daarbij naar achter voor de achterste rij, en omgekeerd voor de voorste rij. De oplegplanken moeten aan de grootte van uw wijnkast en de vormen van uw flessen aangepast worden.

BELANGRIJK: zorg ervoor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand in de kast.

Als u over een groot aantal flessen beschikt, raden wij u aan om ze in hoeveelheden van 40 flessen in de wijnkast te plaatsen, het apparaat vervolgens 12 uur lang te laten werken en dan pas uw andere flessen in de wijnkast te leggen. Herhaal dit zoveel als nodig. De bedoeling bestaat erin om in uw wijnkast een thermische massa te creëren.

Er zijn extra oplegplanken verkrijgbaar als betalende optie en op bestelling bij de klantenservice van uw handelaar, via onze website www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com (uitsluitend de houten oplegplanken).

De metalen oplegplanken zijn uitsluitend verkrijgbaar bij de klantenservice van uw handelaar, als betalende optie of op bestelling.

INACHTNEMING VAN DE MAXIMALE BELASTING

Neem absoluut de maximale belasting per oplegplank in acht. Overschrijd de maximale inhoud niet (zorg ervoor dat de koolstoffilter niet verstopt raakt). De oplegplanken moeten aan de grootte van uw wijnkast en de vorm van uw flessen aangepast worden.

Vaste oplegplanken: **175 kg** (ongeveer 130 flessen, ofwel maximaal 7 lagen flessen van 75 cl per oplegplank)

Verschuifbare oplegplanken: **25 kg** (14 flessen van 75 cl of 7 magnums)

BELANGRIJK! Het gaat om de maximumcapaciteit; u bent hoegenaamd niet verplicht om zoveel flessen op de oplegplanken te leggen. Het is bovendien mogelijk om de wijnkast zonder oplegplanken te vullen.

LICHT IN DE WIJNKAST (ALS OPTIE EN NAARGELANG VAN MODEL)

In de wijnkast kan een licht ingeschakeld worden door op de knop op het controlepaneel, die symbolisch voorgesteld wordt door het "lamp"-pictogram, te drukken (fig. 4)

Met dit licht kunt u uw wijnkast verlichten zonder afbreuk te doen aan de bewaaromstandigheden van uw wijnen (led met lage emissiviteit).

Wijnkasten met meerdere temperaturen: vergeet het licht in de kast niet uit te doen door nogmaals op de knop te drukken.

Oplegwijnkasten: als extra bijzonderheid hebben we een timer geïnstalleerd, die de binnenverlichting automatisch zal uitschakelen na 10 min, ingeval u het vergeet. Uw flessen blijven op die manier van de optimale omstandigheden profiteren.

Noot:

De toets voor de inschakeling van de binnenverlichting op het controlepaneel is inactief voor apparaten die niet uitgerust zijn met deze functie.

U kunt deze voorziening achteraf laten installeren als betalende optie. Neem dan contact op met de klantenservice van uw dealer.

HOE MOET U UW COLLECTIE BEHEREN?

HET WIJNKASTREGISTER (HET ORIGINEEL, EEN INNOVATIE VAN CLIMADIFF) HELPT U DAARBIJ.

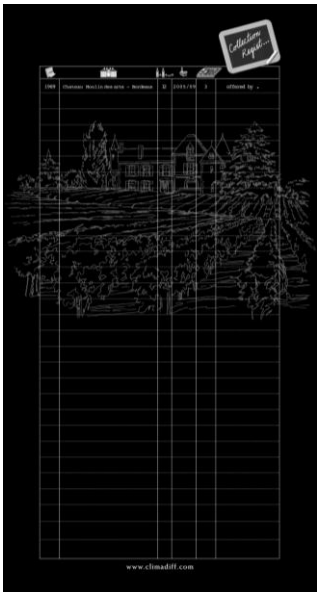
WIJNKASTREGISTER of bord van de geklasseerde cru's (overeenkomstig het model en niet bij volledig glazen deuren)

De binnenzijde van de deur van uw wijnkast werd speciaal ontwikkeld om aantekeningen te kunnen maken op het wijnkastregister, en om met krijt de kenmerken van uw collectie te noteren, of is naargelang van het model voorzien van de lijst van de geklasseerde wijnen.

Schrijf op het wijnkastregister alleen met krijt.

Gebruik een doek of een ietwat vochtige spons om zaken uit te vegen.

Gebruik nooit schoonmaak- of schuurmiddelen.



WAT NUTTIGE INFORMATIE (TEMPERATUUR- EN OPLEGWIJNKAST)

Voorbeelden van serveertemperaturen. (In acht te nemen tijdens uw degustaties!)

Meningen verschillen, de omgevingstemperatuur ook, maar velen zijn het eens over het volgende:

Wijnen	Serveertemperatuur
Bordeauxwijnen van de beste cru's – rood	16 – 17 °C
Bourgognewijnen van de beste cru's – rood	15 – 16 °C
Grand cru's van droge witte wijnen	14 – 16 °C
Lichte, fruitige, jonge wijnen	11 – 12 °C
Roséwijnen uit de Provence, primeurwijnen	10 – 12 °C
Droge witte wijnen en rode landwijnen	10 – 12 °C
Witte landwijnen	8 – 10 °C
Champagnewijnen	7 – 8 °C
Likeurwijnen	7 °C

OPLEGTABEL (IN JAREN)

De tijd die nodig is om een wijn optimaal tot ontwikkeling te laten komen, verschilt voor elke cru, elke millésime en elke kleur. De onderstaande tabel geeft u een idee van hoeveel jaar het duurt voordat uw flessen hun ideale rijpheid bereikt hebben, met andere woorden het ideale ogenblik om ze te degusteren.

BENAMING	WIT - ROSÉ	ROOD
Elzaswijn	1-4	
Grand cru's van de elzaswijnen	8 -12	
Beaujolais (cru's)		1-4
Beaujolais primeur		1-2
Bergerac	2-3	3-4
Bordeaux	2-3	3-4
Bourgogne	5	7
Cahors		5-10
Côtes de Provence	1-2	2-5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8-15
Grand cru's van de bourgognewijnen	8-10	10-15
Grand cru's van de bordeauxwijnen	8-10	10-15
Jurançon vol en zacht, likeurwijn	6-10	
Jurançon droog	2-4	
Languedoc	1-2	2-4
Loire	5-10	5-12
Loire vol en zacht, likeurwijn	10-15	
Mâcon	2-3	1-2
Montbazillac	6-8	
Savoie	1-2	2-4
Vallée du Rhône	2	4-8
Vin jaune	20	

MILIEU

Dit product is conform de AEEA-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak duidt erop dat dit product aan het einde van zijn levensduur apart van ander huishoudelijk afval verwerkt moet worden.

Het apparaat zal dus naar een centrum voor selectieve afvalophaling voor elektrische en/of elektronische apparaten gebracht moeten worden, of naar de doorverkoper van dit nieuwe apparaat, als u een vergelijkbaar apparaat koopt.
De gebruiker moet het apparaat aan het einde van de levensduur naar een geschikt inzamelcentrum brengen. Een selectieve en adequate ophaling die erop gericht is het ongebruikte apparaat te laten recycleren, te laten verwerken en met respect voor het milieu te laten vernietigen, helpt mee de mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, en bevordert de recyclage van de materialen waaruit het product samengesteld is.

Om uitvoerigere informatie over de beschikbare systemen voor afvalophaling te verkrijgen, kunt u contact opnemen met de plaatselijke dienst voor afvalverwijdering of met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

VERWITTIGING

Met het oog op de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om de technische kenmerken zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De garanties van de CLIMADIFF-producten worden uitsluitend door de door ons gekozen dealers gegeven. Geen enkel onderdeel van deze handleiding kan geïnterpreteerd worden als een aanvullende garantie.

De maatschappij CLIMADIFF kan niet aansprakelijk gesteld worden voor technische en opstellingsvergissingen of -weglatingen in het onderhavige document.

Niet-contractueel document.

WOORDENLIJST

Bewaring:
De bewaaromstandigheden maken het mogelijk om reeds tot ontwikkeling gekomen wijnen te beschermen, en om hun kwaliteiten in de loop der tijd te bewaren.

Veroudering:
de klimaatkast werd ontwikkeld om voorwaarden die de ondergrondse kelders zoveel mogelijk benaderen, en die bevorderlijk zijn voor het optimaal tot ontwikkeling komen van de beste wijnen, op een duurzame manier te garanderen

Op temperatuur brengen:
De wijnkast is bedoeld om voortdurend flessen op de juiste serveertemperatuur binnen handbereik te hebben (degustatietemp.: rode bewaarwijn: 18 tot 19 °C, lichte rode wijn: 14 tot 16 °C, …). Van een jaartal voorziene witten wijnen, rode wijnen en champagnewijnen 10 tot 12 °C, witte likeurwijn 8 tot 10 °C)

Wintersysteem:
Verwarmingssysteem dat het mogelijk maakt om uw wijnkast in een onverwarmde (maar vorstvrije) ruimte te plaatsen

Dagwijnkast:
Zie "Op temperatuur brengen" hierboven

PREMIUM BGN-oplegplank:
Deze oplegplanken bestaan uit massief hout (waterbestendig tropisch hout) en werden ontwikkeld voor een geoptimaliseerde, ergonomische en veilige bewaarplaats voor flessen, op basis van 13 flessen per laag.

Collector®-oplegplank:
Deze oplegplanken bestaan uit hout en werden speciaal ontworpen voor een geoptimaliseerde, ergonomische, vlot toegankelijke en veilige bewaarplaats voor flessen. Ze zijn omkeerbaar (voorzijde: bordelaise, keerzijde: Bourguignonne, Val de Loire, …). = bordelaise 14 flessen, bourguignonne 13 flessen.

Verschuifbare oplegplanken:
Zijn gemonteerd op rails en vergemakkelijken de toegang tot één of meerdere lagen (naargelang van het model) grand cru's.

Wijnkastregister:
Het origineel! Een innovatie van Climadiff die het mogelijk maakt om uw collectie met krijt te beheren op de binnenzijde van de deur van de kast

Thermische schok:
Een thermische schok voor uw flessen zou een abrupte en snelle (minder dan twee uur) omgevingstemperatuurverandering van minstens 20 °C zijn. Het gaat om de herhaling van deze omstandigheden, die voor uw wijnen fataal kan zijn.

FAQ'S

Ondanks alle zorg die wij aan onze producten besteden, kan een defect nooit volledig uitgesloten worden. Voordat u contact opneemt met de klantenservice van uw handelaar, moet u echter het volgende controleren:

- of het stopcontact nog altijd op zijn plaats zit
- of er geen stroomonderbreking is
- Raadpleeg de bijgevoegde reparatiehandleiding.

ELEKTRICITEIT

Mijn wijnkast werkt niet:

1. Geen stroom aan de voedingscontactdoos: controleer uw hoofdzekering of test uw contactdoos.
2. De contactdoos is slecht aangebracht.
3. Raadpleeg de paragraaf over de winterkit, als uw wijnkast in een onverwarmde ruimte staat.

TEMPERATUUR

Mijn wijnkast is te koud:

Selecteer een hogere temperatuur

Mijn wijnkast is niet koud genoeg:

Selecteer een minder hoge temperatuur

De temperatuur in mijn wijnkast schommelt licht:

1. De echte temperatuur die in aanmerking genomen moet worden, is die in de fles. De momentschommelingen die u kunt meten, stemmen overeen met de werkings- en stilstandcycli van de compressor.
   Aan de hand van dit principe van herhaalde lichte schommelingen in de lucht van uw wijnkast wordt een gemiddelde temperatuur verkregen die gunstig is om uw wijnen de beste oplegomstandigheden te bieden.

2. Onze wijnkasten zijn sterk geïsoleerd, om uw wijnen een zo stabiel mogelijke temperatuur aan te bieden. Bijgevolg zal een schommeling van 1 °C van de buitentemperatuur zich enkel uiten in een schommeling van slechts ongeveer 0,1 °C in de vloeistof.

3. Als de vastgestelde temperatuur in uw wijnkast verschilt van de temperatuur die gewoonlijk vastgesteld wordt, en niet langdurig (gedurende meerdere uren) schommelt, moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.

DE COMPRESSOR VAN MIJN WIJNKAST START NIET (BENT U ZEKER? ONZE COMPRESSOREN ZIJN GERUISLOOS):

1. Is de omgevingstemperatuur in uw ruimte laag (lager dan de minimaal vereiste temperatuur)?
   Is de geselecteerde temperatuur niet te hoog? Selecteer de laagst mogelijke temperatuur (raadpleeg het hoofdstuk “instelling van de temperatuur” naargelang van uw model) en ga na of de compressor start, zonder hem aan te raken
   Is de stroomvoorziening bedrijfsklaar? Om dat te controleren, moet u een andere elektrisch apparaat op dezelfde contactdoos aansluiten.
   Als de compressor ondanks deze twee bewerkingen nog altijd niet start, moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.

DE COMPRESSOR VAN MIJN WIJNKAST WERKT ZONDER OPHOUDEN:

Als u merkt dat er geen koude geproduceerd wordt, moet u uw klantenservice bellen.

HET WINTERSYSTEEM SCHIJNT NIET TE WERKEN:

Het systeem werkt pas wanneer de binnentemperatuur onderaan in uw wijnkast lager is dan de geprogrammeerde temperatuur.

VOCHTIGHEID

Over welke gemiddelde vochtigheidsgraad moet ik in mijn wijnkast beschikken?

1. De ideale gemiddelde vochtigheidsgraad ligt tussen 55 en 75 % en mag niet verward worden met de vluchtige vochtigheidsgraad die schommelt naargelang van de werkingscycli van de compressor. Net zoals voor de gemiddelde temperatuur is het de gemiddelde vochtigheidsgraad die van belang is.
2. Naargelang van de geografische zones en hun luchtvochtigheidsgraad zal het al dan niet noodzakelijk zijn om extra water te voorzien.
   In de gematigde landen ligt de relatieve vochtigheid in de lucht tussen 50 en 80 %. Voor die vochtigheidsgraad hoeft geen extra water voorzien te worden, maar moet de instelling ervan nauwkeurig gecontroleerd worden.

De gemiddelde vochtigheidsgraad van mijn wijnkast is blijvend lager dan 50 %: bent u daar zeker van? (De vochtigheid schommelt sterk en snel, dat is normaal)

1. Ga na of de koolstoffilter niet te oud of gewoon verstopt is.
2. Vergewis u van de efficiëntie van uw vochtigheidsmeter.
3. Als u een stof om de 2 uur vochtig maakt, zal ze nooit droog worden. Dit principe is van toepassing op de kurken. Dankzij de onveranderlijkheid van de vochtigheidsgraad kunnen de kurken hun noodzakelijke elasticiteit bewaren. Als u dus een vluchtige vochtigheidsgraad vaststelt die lager lijkt, is dat normaal. Die vochtigheidsgraad zal nadien zeker opnieuw stijgen.

De vochtigheidsgraad van mijn wijnkast is blijvend hoger dan 75 %. Bent u daar zeker van? (De vochtigheid schommelt sterk en snel, dat is normaal)

1. Ga na of de koolstoffilter niet te oud of gewoon verstopt is.
2. Vergewis u van de efficiëntie van uw vochtigheidsmeter.
3. Als u een stof om de 2 uur vochtig maakt, zal ze nooit droog worden. Dit principe is van toepassing op de kurken. Dankzij de onveranderlijkheid van de vochtigheidsgraad kunnen de kurken hun noodzakelijke elasticiteit bewaren. Als u dus een vluchtige vochtigheidsgraad vaststelt die hoger lijkt, is dat normaal. Die vochtigheidsgraad zal nadien zeker opnieuw dalen.

De etiketten van mijn flessen komen los:

1. Uw wijn loopt geen gevaar, maar de vochtigheidsgraad in uw wijnkast is te hoog.

ER BEVINDT ZICH WATER BENEDEN ACHTERAAN IN MIJN WIJNKAST, BUITEN DE DAARTOE VOORZIENE ZONE

1. Dit brengt uw wijn niet in gevaar.
2. Staat de wijnkast perfect waterpas? Helt ze niet naar voor over?
3. Is de afvoerbuis verstopt?

ER HANGEN GEUREN IN MIJN WIJNKAST

1. Werd de koolstoffilter regelmatig vervangen? (moet jaarlijks vervangen worden; is verkrijgbaar op bestelling bij uw handelaar, op www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com)
2. Wordt de koolstoffilter niet gewoon versperd door een fles?

MIJN WIJNKAST MAAKT LAWAAI

1. De compressor produceert lawaai als hij werkt: ga na of de compressor stevig op de rubbers (silent blocks) bevestigd is, en of hij geen andere elementen raakt.
2. Er zijn zachte klakkende geluiden te horen: die worden voortgebracht door de circulatie van het gas in de buizen en zijn het gevolg van een normale werking van uw wijnkast.

MIJN OPLEGPLANKEN ZAKKEN TIJDENS HET VULLEN INEEN

1. Ga na of de maximale vulcapaciteit niet overschreden wordt.

WAT MOET U DOEN BIJ EEN STROOMONDERBREKING?

De meeste stroomonderbrekingen worden snel opgelost. Een onderbreking van 1 of 2 uur zal de temperaturen van de wijn in uw wijnkast niet beïnvloeden (traagheid). Wilt u uw wijnen tijdens stroomonderbrekingen beschermen, denk er dan aan om de deur zo weinig mogelijk open te doen. Voor stroomonderbrekingen die zeer lang duren, moet u de maatregelen nemen die noodzakelijk zijn om uw wijn te beschermen.

ER VERSCHIJNT EEN FOUTCODE OP HET SCHERM VAN MIJN WIJNKAST

Het elektronische instelsysteem kan een technische storing detecteren en op het scherm weergeven door middel van een foutcode, zoals E01, E02, …

Als u deze code ziet verschijnen, moet u ze noteren en meedelen aan de technicus die aan uw wijnkast zal werken. De betekenis van deze code wordt beschreven in de technische documenten die uitsluitend bestemd zijn voor de professionele technische diensten.

Zo zal een eventuele storing gemakkelijker en sneller opgelost kunnen worden.

Maar, wat er ook gebeurt, als u een afwijkende temperatuur of vochtigheidsgraad vaststelt in uw wijnkast, hoeft u niet te panikeren!

Alleen een langdurige en blijvende blootstelling van uw wijnen aan deze abnormale omstandigheden zou ze in gevaar kunnen brengen.

ONDERDELEN

De onderdelen die noodzakelijk zijn om dit apparaat te repareren, zullen gedurende 7 jaar verkrijgbaar zijn.

AGRADECIMIENTOS

Ha decidido confiar sus vinos a una vinoteca del grupo « Climadiff ».
¡Muchas gracias! Nuestros equipos buscan permanentemente la calidad y el perfeccionamiento de nuestros productos, por lo que su opinión nos importa mucho.

Para optimizar la instalación y la utilización de su nueva adquisición, le invitamos a que lea detenidamente las siguientes páginas.
¡Le deseamos unas agradables degustaciones!

La información que figura en estas instrucciones puede ser modificada sin aviso previo por parte de Climadiff S.A.
Climadiff no ofrecerá garantía alguna para sus aparatos en caso de que se haga un uso de los mismos diferente al descrito en estas instrucciones o que se realice una intervención por parte de un tercero no autorizado por Climadiff o su distribuidor. Los nombres y las marcas mencionadas en este documento están protegidos por la ley. Este manual contiene información original. Cualquier reproducción queda estrictamente prohibida salvo autorización expresa y por escrito de Climadiff.

SEGURIDAD

Lea detenidamente las indicaciones de este manual antes de poner en funcionamiento la vinoteca. Consérvelo cuidadosamente para consultarlo en el futuro en caso necesario.

De manera general, el mantenimiento del aparato debe llevarlo a cabo un profesional cualificado.

Este aparato está exclusivamente diseñado para un uso doméstico y para poner en temperatura vinos u otras bebidas si lo desea. No está diseñado para conservar alimentos.

Asegúrese de que el voltaje y la tensión de su instalación eléctrica corresponden correctamente a las indicaciones que figuran en la placa de características de la vinoteca, que debe conectarse a un sistema con puesta a tierra homologado. Las reparaciones o conexiones incorrectas implican riesgos. En caso de duda, encargue la revisión de su instalación eléctrica a un profesional.

Esta unidad debe estar correctamente conectada a una toma de tierra por su seguridad. No corte ni retire en ningún caso el hilo de tierra del cable que se incluye.

Por razones de seguridad, le recomendamos que no utilice alargadores.

Si su vinoteca está dañada (golpe importante) o ha sufrido un accidente (sobretensión debida a un rayo, inundación, incendio, etc.) puede resultar peligrosa. Desconecte la clavija del cable de alimentación y encargue la revisión del aparato a un profesional autorizado.

Para evitar riesgos, si el cable de alimentación está deteriorado, no lo sustituya usted mismo. Diríjase al distribuidor, a un centro autorizado o a un técnico profesional.

Este aparato se debe colocar de manera que se pueda acceder a la toma de alimentación. No desplace el aparato una vez que esté lleno, ya que corre el riesgo de deformar irremediablemente el cuerpo del mismo. Las partes eléctricas no deben permanecer directamente accesibles.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No utilice este aparato en exteriores.

En caso de que se derrame un líquido accidentalmente (*una botella rota, etc.)* sobre los elementos eléctricos (motor y otros), desconecte inmediatamente la clavija del cable de alimentación.

Para evitar cualquier riesgo de incendio, electrocución o lesión, no moje el cable, la toma o el aparato con agua ni ningún otro líquido. No manipule el aparato con las manos húmedas.

Mantenga el aparato alejado de cualquier fuente de calor y no lo exponga directamente a la luz del sol.

No deje que el cable cuelgue de una mesa ni entre en contacto con partes cortantes o calientes.

No tire del cable para desconectar la toma, sujete la clavija y tire de ella.

Asegúrese de que el lugar sobre el que vaya a colocar el aparato pueda soportar el peso del mismo una vez que esté cargado (1 botella de 75 cl equivale aproximadamente a 1,3 kg).
La vinoteca debe colocarse sobre una superficie plana. Si tiene que colocarla sobre una alfombra o moqueta, ponga un soporte debajo.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (especialmente niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, ni por personas sin experiencia ni conocimientos específicos, salvo que estén bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones previas sobre la utilización del aparato.

Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. Los aparatos abandonados siempre son peligrosos.

Desconecte el aparato antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza (desconecte la clavija del cable de alimentación o el cortacircuitos correspondiente en función del modelo).

No limpie el aparato con productos inflamables.

No almacene ni vaporice gases o líquidos inflamables cerca del aparato.

Antes de tirar su vinoteca en un lugar previsto para el reciclaje, retire la puerta y deje las bandejas en su lugar de manera que los niños tengan difícil acceder al interior.

En caso de que se incumplan las instrucciones de conexión o utilización, la responsabilidad de Climadiff no se vería comprometida por los daños que puedan derivarse.

R600a

Reglamento de seguridad

Advertencia: no utilice dispositivos mecánicos o cualquier otro medio distinto de los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de desescarche.

Advertencia: mantenga despejadas las aberturas de ventilación del recinto o del armazón del aparato.

No guarde en el aparato sustancias explosivas como aerosoles con gases propulsores inflamables.

Advertencia: no dañe el circuito del refrigerante.

Las unidades de refrigeración que funcionen con isobutano (R600a) no deben colocarse en lugares donde haya fuentes de ignición (ej.: contactos eléctricos no estancos) o donde se pueda acumular refrigerante en caso de que se produzca una fuga. El tipo de refrigerante está indicado en la placa de características del armario.

Advertencia: No utilice dispositivos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato a menos que estén recomendados por el fabricante.

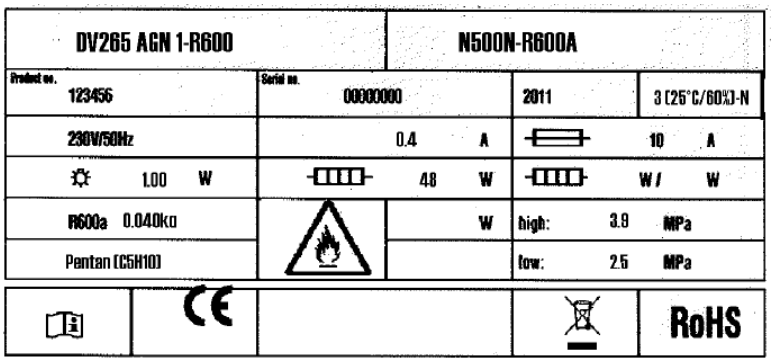
Este aparato cumple las exigencias de las siguientes directivas europeas:

2006/95/CE relativa a la seguridad eléctrica
2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética

CE

IDENTIFICACIÓN

Ejemplo de placa de características:



La placa de características pegada en el interior o en la parte posterior del aparato (según el modelo) contiene toda la información específica de la vinoteca.

Le aconsejamos que anote el número de serie en este manual antes de la instalación, para consultarlo cuando lo necesite (intervención técnica, solicitud de asistencia…).

UNA VINOTECA, ¿PARA QUÉ?

No olvide que el vino es fruto de una pasión.

El vino es complejo, evoluciona muy despacio, tranquilamente.
Requiere que se cumplan varias condiciones para desarrollarse y alcanzar tranquilamente su apogeo, unas condiciones que deben ser constantes en el tiempo.

En primer lugar debemos distinguir entre temperaturas de envejecimiento, conservación y temperaturas de degustación.

Para ello, destacamos 5 puntos importantes:

La temperatura de envejecimiento: designa una horquilla de temperaturas entre 10 y 14°C, idealmente en torno a 12°C, independientemente del tipo de vino que se quiere conservar y hacer madurar. Más que el nivel de temperatura, es la constancia de la misma en el tiempo la que permite que un vino se desarrolle plenamente. Por tanto es importante evitar las variaciones térmicas bruscas.

La humedad: el tapón de corcho de las botellas debe estar húmedo permanentemente para conservar sus propiedades herméticas.

Con un índice de humedad inferior al 50% durante un período prolongado, el tapón de las botellas se seca y se contrae, dejando que el vino se derrame y se oxide.

Con un índice de humedad superior al 80 % durante un período prolongado, aumenta el riesgo de aparición de hongos y de despegue de las etiquetas.

Los olores/la ventilación: el vino respira a través del tapón. La proximidad constante de olores desnaturaliza el vino.

Las vibraciones: las vibraciones fatigan el vino y alteran su evolución. Por eso es importante conservar el vino lejos de cualquier movimiento.

La luz: la luz aumenta la posibilidad de óxido-reducción del vino, acelerando así su envejecimiento. Por eso es importante mantenerlo en una absoluta oscuridad protectora.

A esto hay que añadir un concepto fundamental:

No sirve de nada conservar con cariño un vino durante años para «matarlo» sirviéndolo a una temperatura inadecuada. Cuando un vino se sirve demasiado frío, los aromas quedan anestesiados y sus defectos enmascarados. Un vino servido demasiado caliente podría saber demasiado a alcohol.

La temperatura de servicio: Se trata de la horquilla de temperaturas para servir y consumir un vino, de 7°C en el caso de los licorosos hasta 18°C en el caso de los tintos tánicos de guarda.

La constancia de estas condiciones en el tiempo es vital.

Repasemos las necesidades que han determinado su elección:

¿Quiere comprar vinos jóvenes y hacerlos madurar con todo el cariño? Se encuentra en el ámbito del **envejecimiento.**

¿Quiere comprar vinos y champanes próximos a su apogeo para tenerlos al alcance de la mano y saborear la plenitud de sus aromas el día que más le apetezca a la temperatura adecuada? Aquí hablamos de **polivalencia,** conservación y puesta en temperatura.

¿Desea consumir sus vinos a la temperatura adecuada? Una vinoteca de **servicio** se adaptará perfectamente a sus necesidades (también denominada vinoteca de puesta en temperatura).

LAS DIFERENTES VINOTECAS CLIMADIFF

Climadiff, especialista en vinotecas, ha diseñado diferentes tipos de armarios.

De envejecimiento: el recinto climatizado está concebido para garantizar, en el tiempo y de forma constante, las condiciones de las bodegas subterráneas que favorecen el desarrollo óptimo de los mejores caldos.

Polivalentes: armarios que combinan zonas de puesta en temperatura y de conservación, monocompartimentales o multicompartimentales…

De puesta en temperatura o de servicio: le permitirán degustar sus mejores caldos a la temperatura adecuada para que exhalen la fineza de sus aromas.

Para cualquier información sobre nuestros productos, consulte nuestro sitio: www.climadiff.com

Para los pedidos de bandejas, filtros de carbón u otros accesorios, consulte la sección “accesorios“ de nuestro sitio internet www.climadiff.com o en www.vinokado.com.

DESCUBRA LAS CUALIDADES DE SU VINOTECA

FIABILIDAD Y SEGURIDAD

Todos los armarios para vinos Climadiff se fabrican con componentes de alta calidad. Las tecnologías de los diferentes sistemas utilizados responden a las normas más estrictas de fiabilidad y seguridad. El valor de su contenido merece la mayor atención.

VINOTECAS POLIVALENTES: ESCALONAMIENTO DE LAS TEMPERATURAS

La estratificación natural combinada con una resistencia permite una elección escalonada, la puesta en temperatura del vino, su conservación, su refrigeración y una gestión polivalente multizonas.

VINOTECAS DE ENVEJECIMIENTO: TEMPERATURA HOMOGÉNEA

Nuestros equipos se han esforzado y han trabajado para conseguir una distribución del frío adecuada para ofrecer a sus vinos una temperatura media homogénea sin la circulación mecánica del aire. Así sus botellas descansan tranquilas.

PROTECCIÓN CONTRA BAJAS TEMPERATURAS « KIT DE INVIERNO »

La seguridad de una temperatura ideal constante en el interior de su vinoteca Climadiff
¿Una caída de la temperatura ambiente incide en la calidad de conservación de mi vinoteca?

No. La temperatura interior de su vinoteca se regula automáticamente en relación a la temperatura ambiente del lugar donde se encuentra, gracias a un sistema completamente automático.

Para no someter a sus vinos a variaciones de temperatura demasiado fuertes cuando la temperatura exterior cae bruscamente (sin ser inferior a 0° y sin heladas), Climadiff ha desarrollado el KIT DE INVIERNO automático.

TÉCNICAMENTE, ¿CÓMO FUNCIONA EL KIT DE INVIERNO?

Este sistema es completamente autónomo y no necesita ninguna intervención por su parte. El sistema se activa en función de los ajustes de temperatura que haya realizado, la temperatura ambiente y la de la parte inferior del armario.

Cuando la temperatura en la parte inferior del armario sea inferior a la previamente seleccionada (11-13°C, 8-18°C), el sistema de invierno se pone en marcha tras un corto período de tiempo. La resistencia activa entonces el sistema de calefacción, de forma lenta y silenciosa. De este modo, sus vinos permanecen en condiciones óptimas de conservación.

IMPORTANTE: El único elemento que genera ruido es el compresor, y por tanto el sistema de refrigeración. La calefacción funciona con una resistencia, cuyo funcionamiento es completamente silencioso.

Si su vinoteca se encuentra en tal situación y no hace ningún ruido, no se preocupe, no se trata de una avería.

VIBRACIONES

Al vino no le gusta que le molesten. Las vibraciones le perjudican especialmente.

Por esta razón el compresor de su vinoteca está montado sobre dos amortiguadores especiales denominados "silent-blocks".

Del mismo modo, la cuba interior está aislada del armazón por una gruesa capa de espuma de poliuretano, que tiene la peculiaridad de absorber también las vibraciones.

Según el modelo, las bandejas son de madera maciza y absorben mejor las vibraciones que el metal. En algunos modelos los soportes de las bandejas están equipados además con unos cojinetes de goma.

Así las botellas gozan de una auténtica paz.

VENTILACIÓN

AIRE PURO renovado y filtrado permanentemente.

Su vinoteca Climadiff está equipada con un sistema de renovación permanente del aire en el que la filtración se realiza mediante un filtro de carbón.

Es aconsejable sustituir este filtro una vez al año (disponible mediante pedido a través de su distribuidor o en www.climadiff.com en la sección accesorios o en www.vinokado.com). Encontrará la localización del filtro en la descripción de la vinoteca y el procedimiento para retirarlo en el capítulo «mantenimiento».

HUMEDAD

Fluctúa en torno al 55% (±10). Es el margen de humedad media aconsejada para que el tapón de las botellas permanezca suficientemente húmedo y conserve así su flexibilidad y su elasticidad, que le hacen hermético a los líquidos permitiendo al mismo tiempo que el vino respire.

EXPOSICIÓN A LOS RAYOS ULTRAVIOLETA

Atención a la luz: acelera el proceso de óxido-reducción y por tanto el envejecimiento prematuro del vino, lo que no es deseable.

UNA PUERTA COMPACTA

No se preocupe, su vinoteca Climadiff dispone de una puerta compacta. Sus botellas permanecerán al abrigo de la luz.

PUERTA DE CRISTAL

El vino también está protegido, ya que la puerta ha sido tratada para filtrar hasta el 70 % de los rayos ultravioleta.

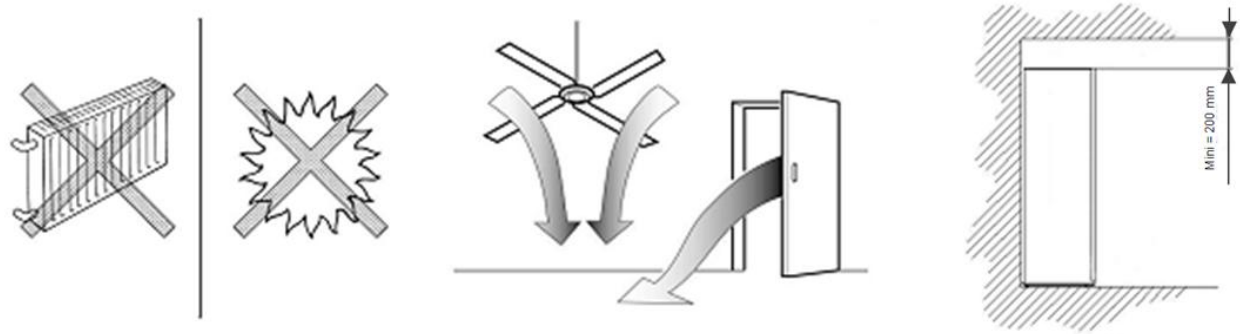
CÓMO INSTALAR SU VINOTECA

UBICACIÓN

Elija cuidadosamente la ubicación: alejada de fuentes de calor, fuera del alcance del sol, no expuesta a bajas temperaturas. De este modo conseguirá las mejores condiciones de funcionamiento con el mínimo consumo de energía.

Asegúrese también de que la superficie donde instale el armario sea plana y resistente (tenga en cuenta el peso del aparato más la carga; generalmente una botella de 75 cl pesa 1,3 kg).

No coloque la vinoteca al aire libre y procure mantener un espacio mínimo de 200 mm entre la parte superior del armario y el techo.



Nota: en condiciones ambientales extremas se puede producir el desbordamiento de la bandeja de recuperación del agua de desescarchado, situada en la parte trasera, cerca del compresor.

Por esta razón recomendamos que elija una ubicación para el aparato donde la pared y el suelo resistan la posible formación de agua sin deteriorarse.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Asegúrese de haberse familiarizado con las instrucciones de seguridad que figuran al principio de este manual.

Si el armario para vinos ha estado muy inclinado durante el transporte o la instalación, no olvide en primer lugar dejarlo en posición vertical durante 24 horas antes de conectarlo para que el aceite lubricante pueda bajar y acumularse en el compresor.

Si no cumple esta consigna, podría producirse una avería completa del sistema de refrigeración.

Consulte las instrucciones de seguridad que figuran al principio de este manual.

Su vinoteca está equipada con un cable de conexión y una toma de corriente de 230 V/50 Hz monofásica (norma CE). Debe conectarse a una toma mural con puesta a tierra y una protección de 10 A como mínimo.

TEMPERATURA AMBIENTE

IMPORTANTE: Para que el aparato funcione correctamente, procure no sobrepasar los siguientes valores máximos y mínimos. Las temperaturas ambiente extremas (altas o bajas) pueden alterar el rendimiento del aparato impidiendo que se alcancen las temperaturas deseadas.

Si desea utilizar la vinoteca de envejecimiento como vinoteca de puesta en temperatura y desea obtener una temperatura interna superior a 13°C, respete los valores de temperatura ambiente que se indican a continuación:

	VINOTECA MONO-TEMPERATURA							
UTILIZACIÓN	ENVEJECIMIENTO				PUESTA EN TEMPERATURA			
	265	315	265	315	265	315	265	315
TIPO DE PUERTA	Cristal		Compacta		Cristal		Compacta	
MARGEN DE TEMPERATURA AMBIENTE QUE HAY QUE RESPETAR	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C	0-35°C
MARGEN DE AJUSTE DE TEMPERATURA POSIBLE	11-13°C	11-13°C	11-13°C	11-13°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
SISTEMA DE INVIERNO	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

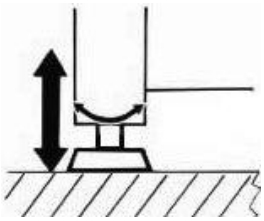
	VINOTECA MULTI-TEMPERATURAS											
TIPO DE PUERTA	CRISTAL						COMPACTA					
	265			315			265			315		
MARGEN DE TEMPERATURA AMBIENTE QUE HAY QUE RESPETAR	0-35°C			0-35°C			0-35°C			0-35°C		
MARGEN DE AJUSTE DE TEMPERATURA POSIBLE	17° 7	18° 8	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°	17° 7	18° 8°	19° 9°
SISTEMA DE INVIERNO	Sí			Sí			Sí			Sí		

DESEMBALAJE

Retire (según el modelo) el palé de transporte en el que descansa la vinoteca retirando los dos tornillos que lo sujetan al armazón en la parte posterior del aparato. Retire todos los elementos de calzado o protección presentes en el interior.

CALZADO:

Realice el calzado y ajuste la horizontalidad de la vinoteca. (Es aconsejable utilizar un nivel de burbuja). Esto evitará cualquier movimiento debido a la inestabilidad, generadora de ruidos y vibraciones, y garantizará la perfecta hermeticidad de la puerta.



Pare ello utilice las patas regulables de la parte delantera del aparato (según el modelo).

Asimismo, le aconsejamos que incline muy ligeramente (2/3 mm) el aparato hacia atrás para « forzar » la circulación del agua de condensación, lo que evitará la formación de depósitos de cualquier tipo (calcificaciones).

El ajuste se realiza girando las patas.

ESPACIO

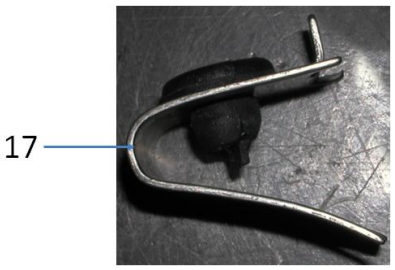
INSTALACIÓN ESPACIADA

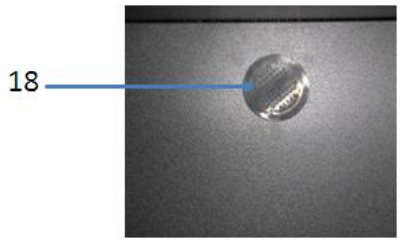
Deje un espacio de al menos 3 cm entre la pared y la parte posterior de la vinoteca para que el aire circule libremente. Este aparato no está concebido para ser empotrado.

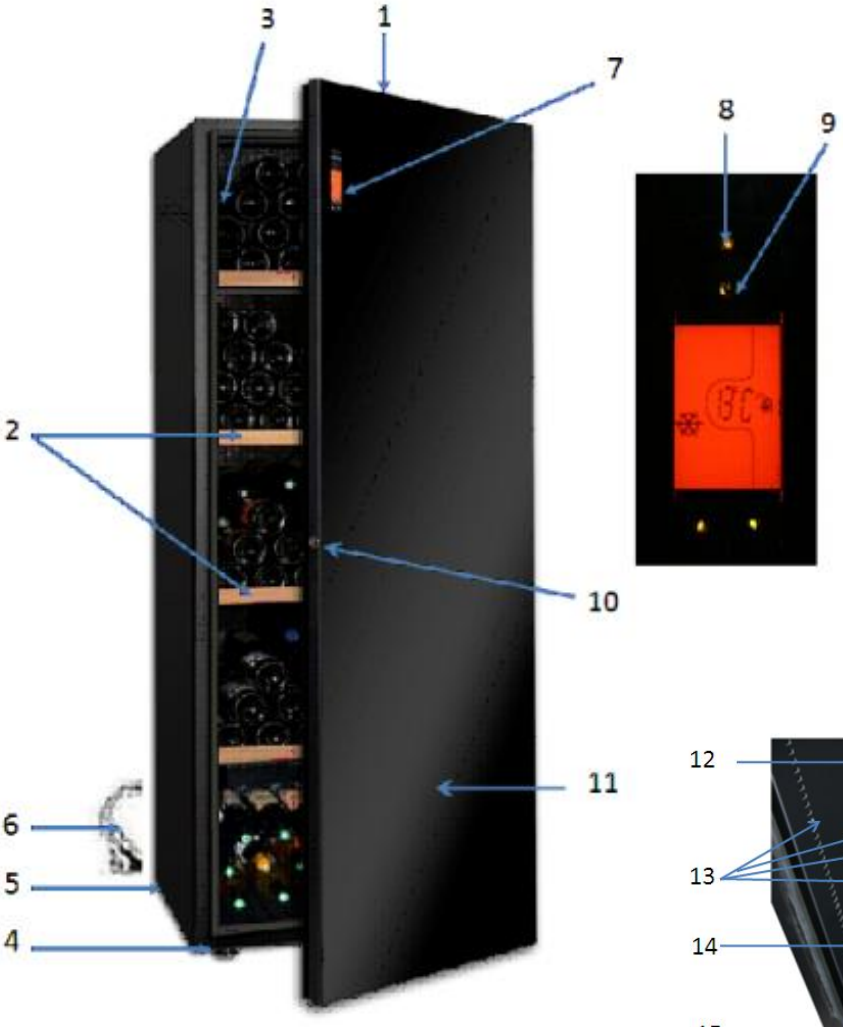
Asegúrese de que la superficie donde vaya a instalar el aparato pueda soportar el peso del mismo y la carga (una botella de 75 cl = 1,3 kg de media).

DESCRIPCIÓN DE SU VINOTECA

1. Alumbrado
2. Bandeja
3. Placa de características
4. Patas de altura regulable
5. Ruedas de desplazamiento
6. Cable de alimentación con clavija
7. Sistema de control electrónico
8. Interruptor de alumbrado
9. Botón marcha/parada
10. Puerta
11. Cerradura
12. Evaporador
13. Ranuras de fijación de las bandejas
14. Orificio de evacuación
15. Junta
16. Canal para condensaciones
17. Soporte de bandeja
18. Filtro de carbón



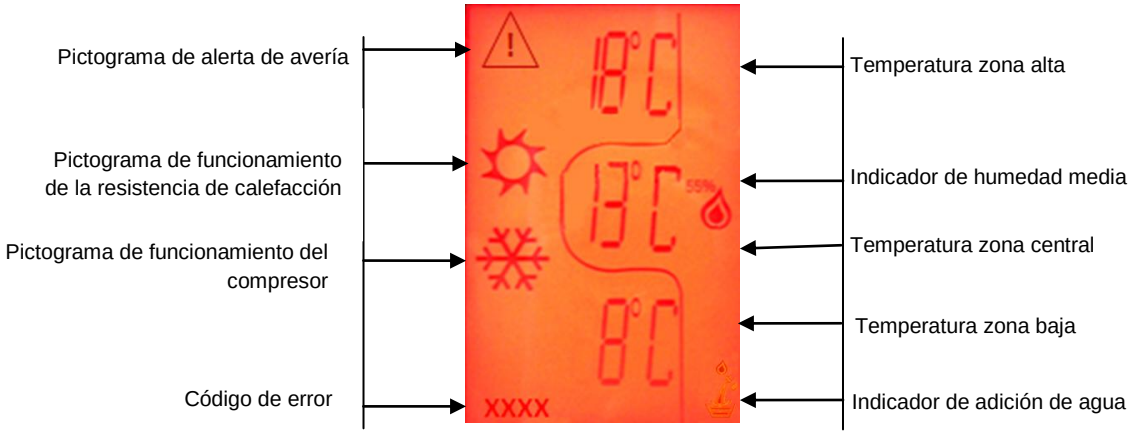




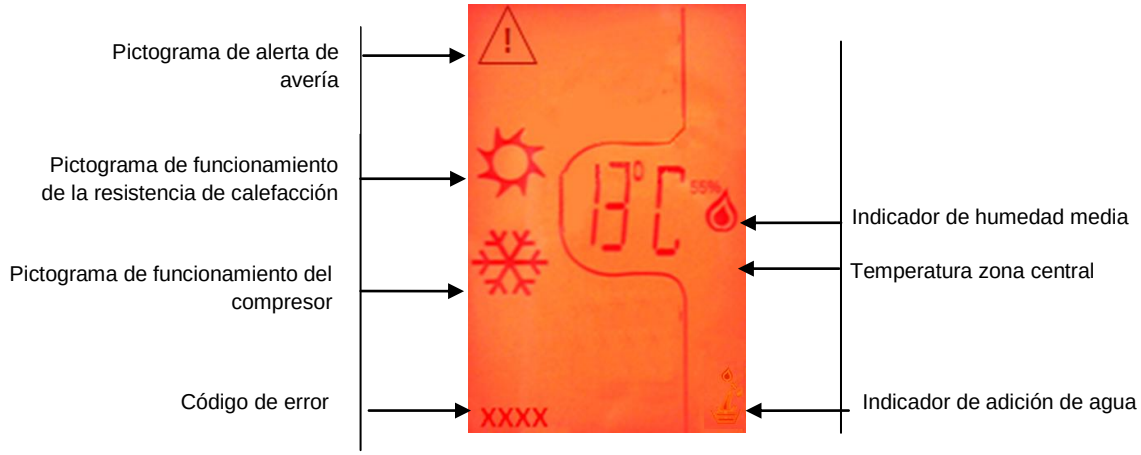
PANTALLA DE LA VINOTECA

En primer lugar, retire el autoadhesivo de protección de la pantalla.

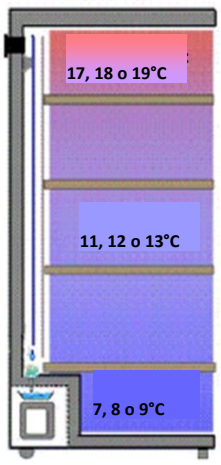
Vinoteca polivalente



Vinoteca mono-temperatura



ESQUEMA DE VISUALIZACIÓN DE LOS DIFERENTES NIVELES DE TEMPERATURA EN LA VINOTECA (SEGÚN EL AJUSTE):

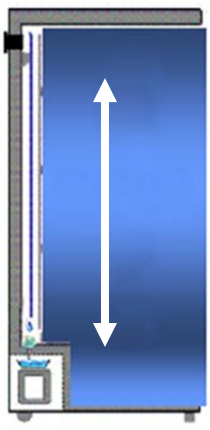


Parte alta, ideal para poner a temperatura de servicio los vinos tintos.

Parte central, ideal para la conservación.

Parte baja, para conservar blancos suaves y champanes a temperatura de degustación.

"Atención, es preferible degustar los “grands crûs” de champán a unos 12°C"



Toda la vinoteca está dedicada al envejecimiento de sus vinos, o bien a la puesta en temperatura del vino de su elección (temperatura única regulable entre +8 y +18°C)

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

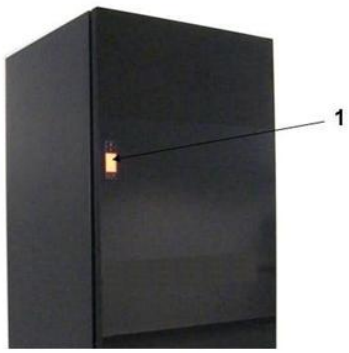


Fig. 1

Fig. 2

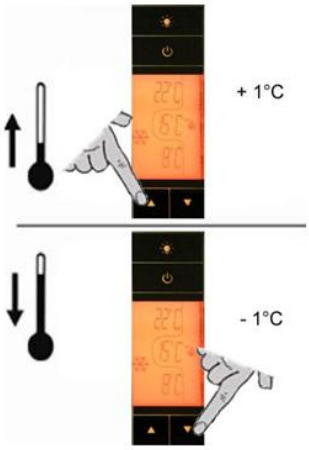


Fig. 3

Para poner en funcionamiento o detener el armario para vinos, pulse la tecla ⏻ durante 5 segundos.

En el momento de la puesta en marcha, o tras un corte de electricidad, se inicia un proceso de escalonamiento del sistema. Durante este proceso, la pantalla y los botones de selección se iluminan, y el pictograma de alerta (triángulo con punto de exclamación) parpadea.

El proceso puede durar entre 10 y 60 segundos. Al final del mismo, la pantalla y los botones vuelven a su estado normal.

La temperatura en el interior de la vinoteca es controlada automáticamente por el sistema de ajuste electrónico (figura 1-1)

El sistema ha sido preajustado en fábrica, funciona automáticamente. Los parámetros de base han sido establecidos para obtener una temperatura media central de 12°C +/- 2°C.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

Si resultara necesario ajustar de nuevo o adaptar la temperatura de conservación:

- Pulse las teclas ▲▼ durante más de 5 segundos (fig. 2)
  Cuando el valor de ajuste empiece a parpadear en la pantalla, se podrá modificar la temperatura.

Para bajar la temperatura interior:

- Pulse el botón ▼ para disminuir la temperatura en 1°C (fig. 3)
- Pulse durante más de 5 segundos los botones ▲▼ para registrar la nueva temperatura (fig. 2)
- No olvide validar el cambio pulsando los botones ▲▼ durante más de 5 segundos (fig. 2)

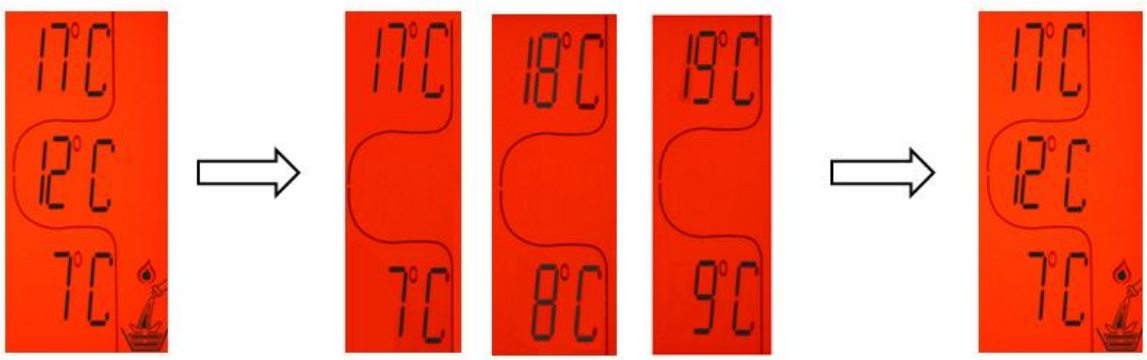
Para aumentar la temperatura interior:

- Pulse el botón ▲ para aumentar la temperatura en 1°C (fig. 3)
- Pulse durante más de 5 segundos los botones ▲▼ para registrar la nueva temperatura (fig. 2)
- No olvide validar el cambio pulsando los botones ▲▼ durante más de 5 segundos (fig. 2)

VINOTECAS POLIVALENTES

El escalonamiento de temperatura programado de fábrica de arriba a abajo es de +18°C a +8°C.

Puede modificar estos ajustes, pero no puede modificar la diferencia de temperatura entre la parte superior y la inferior, que será siempre de 10°C. Los demás ajustes posibles son 17-7°C, 18-8°C y 19-9°C.



Pulse simultáneamente durante 5 segundos las flechas arriba y abajo, oirá un pitido.

El valor de temperatura ya seleccionado parpadeará. Seleccione el nuevo valor de temperatura deseado con las flechas arriba y abajo. Oirá un pitido con cada modificación.

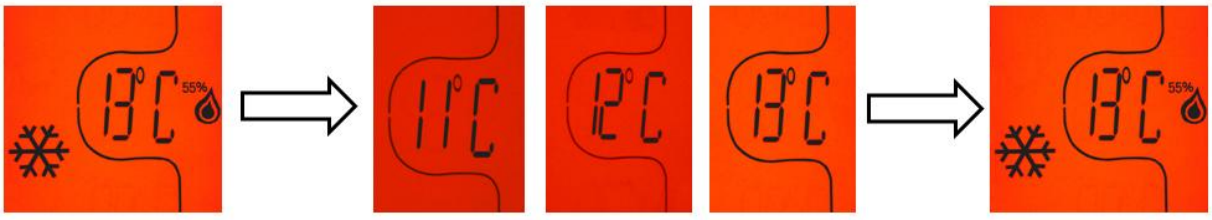
Pulse simultáneamente durante 5 segundos las flechas arriba y abajo, oirá un pitido. Las modificaciones quedarán registradas y el aparato volverá a la temperatura instantánea del armario. A continuación, las temperaturas aumentarán o disminuirán progresivamente según los ajustes realizados.

VINOTECAS DE ENVEJECIMIENTO

La temperatura interior es homogénea y los ajustes de fábrica son de 12°C +/- 2°C.

Puede elegir una temperatura única comprendida entre +8°C y +18°C que le permitirá optar tanto por una temperatura de envejecimiento ideal (12°C), como por poner a temperatura ideal de servicio el vino que desee: tinto, blanco, rosado o champán.

IMPORTANTE: en caso de que desee obtener una temperatura interior de 18°C y su armario para vinos tenga una puerta de cristal, la temperatura ambiente debe ser superior a 15°C.



Pulse simultáneamente durante 5 segundos las flechas arriba y abajo, oirá un pitido.

El valor de temperatura ya seleccionado parpadeará. Elija el nuevo valor de temperatura deseado con las flechas arriba y abajo. Oirá un pitido con cada modificación.

Pulse simultáneamente durante 5 segundos las flechas arriba y abajo, oirá un pitido. Las modificaciones quedarán registradas y el aparato volverá a la temperatura instantánea del armario. A continuación, las temperaturas aumentarán o disminuirán progresivamente (inercia) según los ajustes elegidos.

FUNCIONAMIENTO

En una bodega natural, la temperatura varía poco y si varía, lo hace generalmente muy despacio, de una estación a otra. Su armario para vinos Climadiff reproduce mecánicamente las condiciones óptimas de una bodega natural, imprescindibles para sus vinos.

El procedimiento utiliza un sistema de ajuste electrónico para regular con mucha precisión la temperatura. De este modo, el armario para vinos funciona por ciclos: se pueden observar ligeras variaciones de temperatura del aire en el espacio del armario. Esto es normal, y las temperaturas que se pueden registrar de forma aleatoria colocando un termómetro en la cuba no reflejan precisamente la temperatura que más le interesa, es decir la temperatura de su vino, para la que se ha concebido la vinoteca.

Es precisamente por este principio de variaciones mínimas con respecto al punto de consigna (temperatura regulada, deseada y controlada por el sistema de regulado electrónico) por lo que obtenemos una temperatura media estabilizada en cada botella.

Cuantas más botellas contenga su vinoteca, mayor será la masa térmica, y menor el impacto de posibles variaciones de temperatura ambiente debido a la inercia térmica así creada. La **inercia térmica** es la propensión de sus botellas a conservar en el tiempo su temperatura inicial en caso de alteración del equilibrio térmico con su entorno.

Por consiguiente, se puede determinar **la lentitud con la cual una eventual alteración de temperatura llevaría sus botellas a un nuevo punto de equilibrio.**

Cabe mencionar que respecto a los líquidos (excepto el agua), la conductividad disminuye en un 0,15% por °C como media cuando la temperatura aumenta.

¿A quién no se le ha ocurrido que, sorprendido por una visita, ha tenido que poner una botella de champán o vino blanco a temperatura ambiente (20°C) en su frigorífico (4°C) para enfriarla? A pesar de una alteración térmica brutal y constante del orden de 16°C, después de una hora en estas condiciones, la botella aún no estaba suficientemente fría.

Por consiguiente, no debe preocuparse si constata variaciones de temperatura del orden de 2 °C en torno al punto de consigna en el espacio del armario. Sus vinos están perfectamente conservados. El contenido de una vinoteca cargada con 200 botellas representa una masa de unos 260 kg (una botella de 75 cl = 1,3 kg como media), lo que ya es considerable.
Si tenemos en cuenta el ejemplo anterior y las condiciones a las que se habría sometido esa única botella, las ligeras variaciones constadas en el aire del armario y aplicadas a sus 200 ó 300 botellas, no tienen ningún impacto.

INDICADOR DE TEMPERATURA

El indicador de temperatura electrónico le indica la temperatura media en el armario. Tal como hemos visto anteriormente, los ciclos de funcionamiento o parada del compresor permiten obtener una temperatura media perfectamente constante en el interior de las botellas.

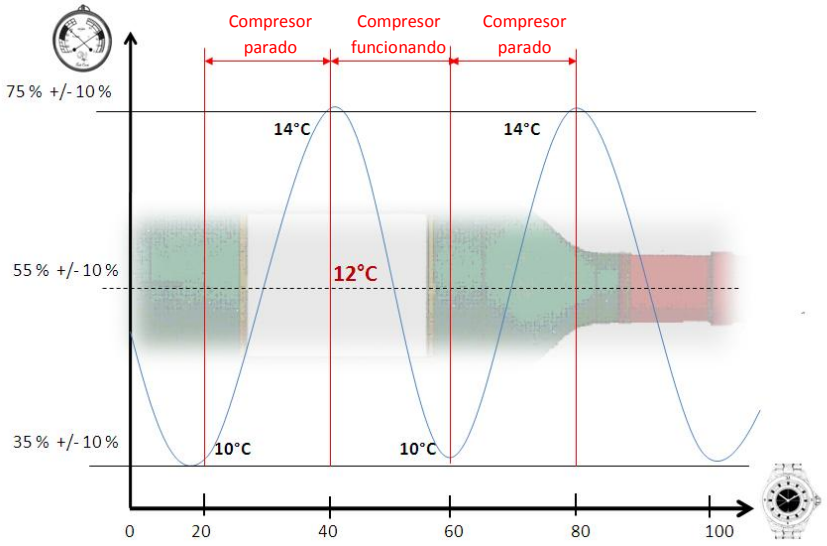
Si coloca su propio termómetro dentro del aparato, éste no mostrará el mismo valor que el indicador de la pantalla: el sistema de ajuste de temperatura calcula automáticamente mediante un algoritmo la media de temperatura en un período determinado. Esta media refleja la temperatura del vino.

Si se constata una diferencia notable entre la temperatura programada y la indicada, probablemente se deba a una apertura prolongada de la puerta.

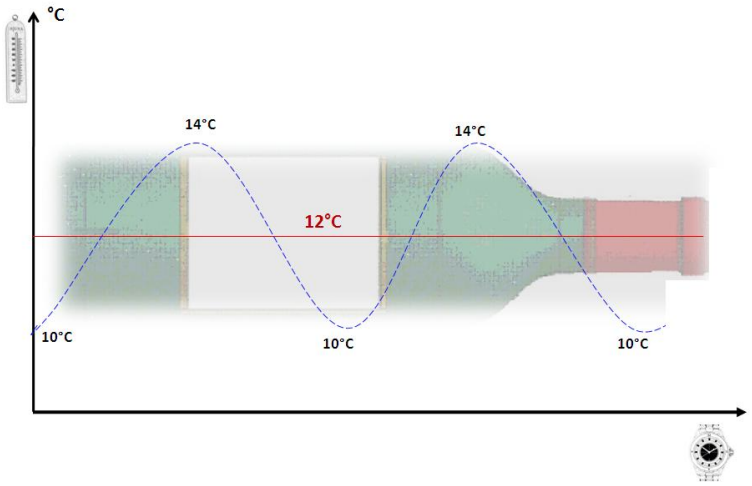
Si su termómetro indica valores **instantáneos** diferentes al valor deseado, no se asuste. Le recordamos que la temperatura media apropiada para las botellas se obtiene gracias a este principio de variaciones de la temperatura del aire en la cuba. La inercia del líquido con respecto al aire es un factor de 1 a 10 y su vinoteca lo corregirá por sí misma (una variación prolongada de 1°C en el exterior se traduce en una variación de tan solo 0,1°C en el contenido).

ESQUEMA DE VISUALIZACIÓN DEL PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Temperaturas y humedad del aire en el momento T según el ciclo de funcionamiento



Temperatura del aire y temperatura media en la botella



HUMEDAD

Entre el 55 y el 75%. Esa es el margen de humedad media aconsejada para que el tapón de las botellas permanezca suficientemente húmedo y conserve su flexibilidad y elasticidad, que lo hacen hermético a los líquidos permitiendo al mismo tiempo que sus vinos respiren.
Su vinoteca Climadiff regula de forma completamente automática el nivel de humedad en el armario.

La combinación de la circulación de aire exterior filtrado y cargado de humedad dentro del armario, del fenómeno de condensación relacionado con el funcionamiento del armario y la superficie de las paredes interiores, de acero con pintura de alta granulometría, permite proporcionar a sus vinos las condiciones ambientales ideales.

Nota: en unas condiciones ambientales excepcionalmente secas, se puede añadir agua.

Para ello, puede colocar una bandeja de arena húmeda dentro del aparato, o en su defecto un platito con agua purificada (o del grifo, siempre que no tenga un olor fuerte).

Habrá que esperar algunos días después de la puesta en servicio para que el índice medio ideal, en torno al 55 %, se estabilice dentro del armario.
Importante: El índice puede ser del 45% o menor si el aparato funciona en unas condiciones ambientales extremas y/o si el lugar donde esté instalado es seco. En este caso, es necesario añadir agua (bandeja, platito, etc.) en la parte superior del armario.

INDICADOR DEL ÍNDICE DE HUMEDAD

El valor indicado de índice de humedad corresponde a una media a corto plazo, que se actualiza regularmente. No se debe preocupar si el índice mostrado es un poco más bajo momentáneamente. Generalmente este período tan corto no permite que los tapones pierdan su elasticidad.

En la pantalla se podrán observar los siguientes valores:

- 45%: si el índice de humedad en el centro del armario está comprendido entre el 40% y 50%
- 55%: si el índice de humedad en el centro del armario está comprendido entre el 50% y 60%
- 65 %: si el índice de humedad en el centro del armario está comprendido entre el 60% y 70%
- 75%: si el índice de humedad en el centro del armario es superior al 70%

Si el índice de humedad es inferior al 40%, aparecerá este pictograma. Compruebe la presencia de agua en el canal de desescarchado. Si no hay agua, añádalo (véase esquema del capítulo «parada prolongada»).

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Generalmente, el armario para vinos no necesita ningún mantenimiento especial, salvo el cambio del filtro de carbón una vez al año. Si, no obstante, resultara necesaria una limpieza, desconecte y limpie el interior y el exterior con una mezcla de agua tibia y un jabón suave (evite los productos disolventes y abrasivos). Aclare con agua limpia y deje que se seque antes de volver a conectarlo. Para cualquier otro tipo de mantenimiento, póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

Cualquier intervención técnica realizada por personas no autorizadas anulará la garantía.

CAMBIO DE FILTRO DE CARBÓN ACTIVO Y FRECUENCIA

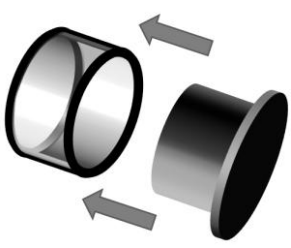
Cambio del filtro de carbón: **es imprescindible cambiarlo una vez al año.** El filtro es una pieza de plástico, de color negro y redonda, que filtra el aire que entra en la vinoteca. Se puede ver tanto desde el interior como desde el exterior. Se encuentra en la parte superior derecha, en el fondo del armario.

Se puede retirar tirando desde el interior o presionándolo en el centro por el exterior.

¡Atención! El filtro se puede insertar en un soporte de forma similar y del mismo color.

ÚNICAMENTE se cambia el filtro, no tire del soporte ni lo fuerce, podría romperse de forma irremediable.

Para conseguir el filtro, realice su pedido al servicio postventa de su distribuidor, o en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com

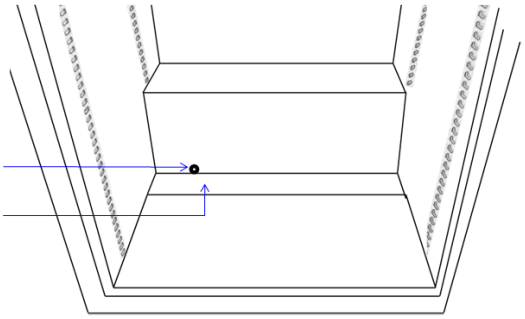


PARADAS PROLONGADA

Desconecte el aparato por completo. Retire las botellas. Limpie y seque la cuba interior y, sobre todo, el canal de recuperación del agua de condensación situado en la parte inferior del armario.

Orificio de evacuación del agua de condensación

Canal de recuperación del agua de condensación

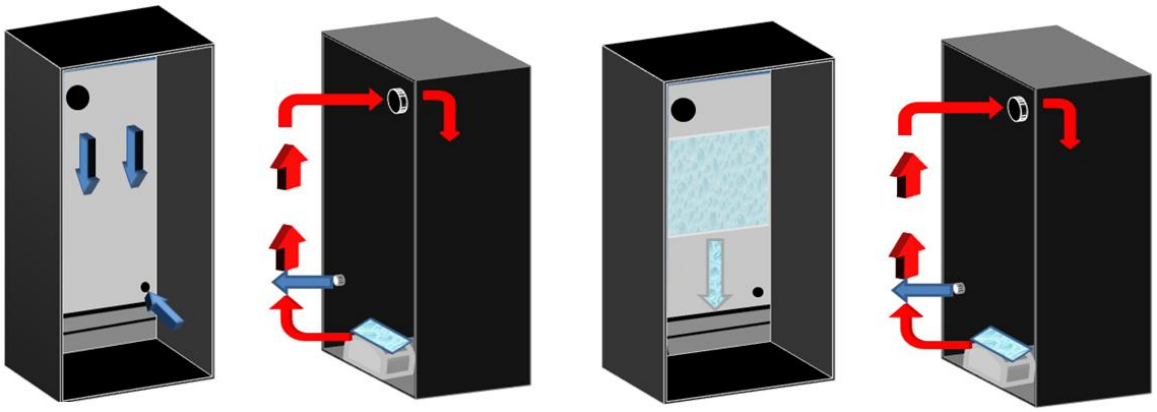


¡La presencia de agua es normal!

DESESCARCHADO DE LA CONDENSACIÓN

Su aparato está equipado con un ciclo automático de desescarchado. Durante la parada del ciclo de refrigeración, las superficies refrigeradas del aparato se desescarchan automáticamente.

El agua de desescarchado así recuperada es evacuada hacia una bandeja de evaporación que se encuentra en la parte posterior del aparato, cerca del compresor. Después, el calor producido por el compresor hace que se evapore el agua condensada de la bandeja, que es aspirada por el filtro de carbón y aporta así humedad.



El aparato produce aire frío, que al ser más pesado que el aire caliente, desciende lentamente. Esto crea presión y expulsa el aire a través del orificio situado en la parte inferior.

El compresor, cuando funciona, calienta y hace evaporarse el agua de condensación. El aire caliente sube y este aire húmero es aspirado por el filtro de carbón.

En contacto con el evaporador, la humedad del aire es aspirada en forma de escarcha. En el momento en que se detiene el compresor, la temperatura interior vuelve a subir y la escarcha se funde lentamente. Se produce la condensación.

El exceso de condensación es recogido por la bandeja. En el momento en que se reinicia el compresor, se reinicia el circuito cerrado de la circulación de aire.

TRANSPORTE DEL ARMARIO PARA VINOS

El armario debe transportarse, en la medida de lo posible, embalado, para evitar que se deteriore.

Si debe transportar la vinoteca tumbada, protéjala bien y túmbela sobre el lado en el cual el tubo de carga del compresor quede orientado hacia el suelo.

Si usted se encuentra de pie frente a la **parte trasera** del armario, túmbelo sobre el lado izquierdo

CÓMO LLENAR Y MANTENER LA VINOTECA

TIPOS DE BOTELLAS

Aquí podemos ver 4 tipos de botellas de 75 cl, Borgoña y Burdeos de dimensiones diferentes.
Existen muchas otras con capacidad y forma diferentes. En los ejemplos podrá ver algunas de botellas de Burdeos de 75 cl.

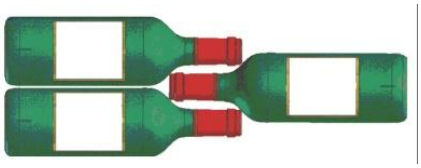
Puede observar las diferencias de colocación según la altura de las botellas, los diámetros y el método de cruzamiento.

TIPOS DE CRUZAMIENTO

Fíjese en la diferencia de profundidad.

Cuello con cuello:

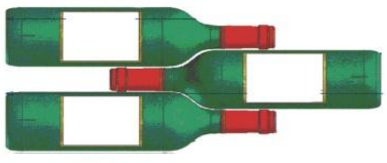
⊕ Mayor capacidad de carga



Cuello entre cuerpos:

⊕ Menor profundidad

⊖ Mayor pérdida de espacio



BANDEJAS

A cada vinoteca su tipo de bandeja.

No existe un esquema de colocación ideal. Una colección de botellas de vino es rica cuando es variada. Le corresponde a usted organizar las botellas en la vinoteca, en función de su colección.

Puede adquirir bandejas suplementarias mediante pago a través de su distribuidor o del servicio postventa del mismo, así como en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com

Bandejas reversibles

La bandeja «Collector ®» reversible Burdeos o Borgoña ha sido creada por Climadiff para permitir una colocación sencilla, eficaz, segura y práctica.

Cuenta con una cara con relieves previstos para botellas tipo «Burdeos 75cl» y otra con relieves para botellas tipo « Borgoña 75cl». Un pirograbado del tipo de botella aparece en ambas caras de cada bandeja, indicando el lado que se debe utilizar en función de su colección.

Bandejas deslizantes

Según el modelo, la vinoteca incluye una o varias bandejas deslizantes montadas en fábrica.

Podrá conseguir bandejas suplementarias adaptadas, así como carriles deslizantes, mediante pedido en el servicio postventa de su distribuidor, en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com.

MÉTODO DE CARGA

PRECISIONES RELATIVAS A LA CAPACIDAD

Las indicaciones de capacidad de los diferentes modelos de vinotecas Climadiff se proporcionan a título indicativo. Le ayudarán a elegir en función de sus deseos y del espacio del que disponga. Estas capacidades se establecen actualmente partiendo de una botella estándar tipo "bordelesa tradición 75 cl". En realidad, usted querrá coleccionar botellas de formas y tamaños diferentes. Por razones prácticas, es probable que ponga en su vinoteca un número de botellas ligeramente inferior al máximo previsto.

A título de ejemplo, si cargamos una vinoteca exclusivamente con botellas tipo Borgoña, observaremos que el número de botellas será un 30% inferior al calculado con botellas tipo Burdeos.

Otro factor importante para la carga es la cantidad de bandejas: **una bandeja suplementaria equivale a una capa de botellas menos, o incluso dos…**

Puede añadir bandejas deslizantes suplementarias si lo desea. En este caso tenga en cuenta el número máximo posible de bandejas deslizantes y la reducción de la capacidad en el armario:

- Armario para **265** botellas: hasta **13** bandejas deslizantes, pero la capacidad disminuirá a **197** botellas.
- Armario para **315** botellas: hasta **16** bandejas deslizantes, pero la capacidad total disminuirá a **236** botellas.

No olvide tener en cuenta este aspecto si desea una vinoteca más funcional y añadir muchas bandejas: deberá elegir entre capacidad y practicidad.

LLENADO

La temperatura deseada tras la puesta en funcionamiento sólo se alcanzará tras varias horas. Aconsejamos que deje funcionar el aparato vacío durante unas horas antes de cargarlo.

La vinoteca se entrega con una o varias bandejas, de metal o madera, según el modelo.

- Coloque los soportes en los lugares deseados en las ranuras laterales del interior del armario. Asegúrese de que los soportes estén correctamente insertados en las ranuras (se necesita una ligera presión en la escuadra para posicionarla correctamente y comprobar que se ajuste bien)
- Comience cargando la parte inferior del armario
- Después comience a apilar las botellas: con el fondo orientado hacia la parte posterior para la fila del fondo, y al revés para la fila frontal. Las bandejas se deben modular según el tamaño del armario y las formas de las botellas.

IMPORTANTE: Asegúrese de que las botellas no toquen la pared del fondo del armario.

Si dispone de una gran cantidad de botellas, le aconsejamos que las cargue por lotes de 40, y entre cada lote deje funcionar el aparato durante 12 horas. Repita la operación las veces que sea necesario, ya que así se creará una masa térmica en la vinoteca.

Podrá adquirir bandejas suplementarias mediante pago en el servicio postventa de su distribuidor, en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com (únicamente bandejas de madera).

En cuanto a las bandejas de metal, éstas únicamente están disponibles a través del servicio postventa de su distribuidor, mediante pago y previo pedido.

RESPETO DE LAS CARGAS MÁXIMAS

Respete la carga máxima por bandeja. No sobrepase la capacidad máxima prevista (no tape el filtro de carbón). Las bandejas se deben modular según el tamaño del armario y la forma de sus botellas.

Bandejas fijas: **175 kg** (aproximadamente 130 botellas, es decir 7 niveles de botellas de 75 cl por bandeja como máximo)

Bandejas deslizantes: **25 kg** (14 botellas de 75 cl ó 7 magnum)

¡IMPORTANTE! Se trata de la capacidad máxima, no es obligatorio utilizarla por completo. Por otro lado, las botellas también se pueden colocar sin bandeja.

LUZ INTERIOR (OPCIONAL SEGÚN EL MODELO)

Se puede activar el alumbrado interior pulsando el botón con el pictograma «bombilla» situado en el panel de control (fig. 4)

Le ofrece la posibilidad de iluminar la vinoteca preservando las condiciones de conservación de sus vinos (LED de baja intensidad).

Vinotecas multi-temperaturas: no olvide apagar la luz interior pulsando nuevamente el botón.

Vinotecas de envejecimiento: hemos perfeccionado este detalle instalando un temporizador que apagará automáticamente el alumbrado interior tras 10 min en caso de olvido. Así las botellas permanecerán en unas condiciones óptimas.

Notas:

La tecla de activación del alumbrado interior situada en el panel de control está inactiva en el caso de los aparatos que no disponen de esta función.

Puede encargar la instalación de este equipo mediante pago en el servicio postventa. Póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

¿CÓMO GESTIONAR SU COLECCIÓN?

EL REGISTRO DE VINOTECA (EL ORIGINAL, UNA INNOVACIÓN DE CLIMADIFF) LE AYUDARÁ.

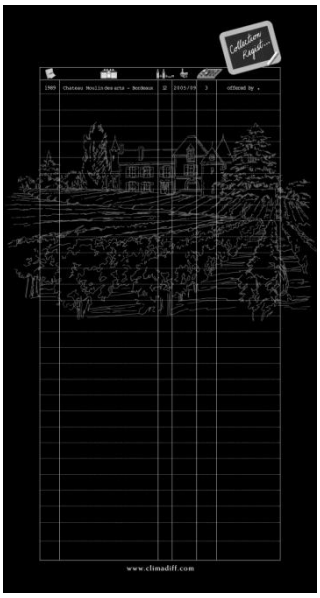
REGISTRO DE VINOTECA o tabla de los vinos clasificados (según modelos, excepto para aquellos con puertas totalmente en cristal)

La cara interior de la puerta de su vinoteca ha sido especialmente diseñada para poder escribir con tiza notas de información sobre el registro de su vinoteca, las características de su colección o, según el modelo, desarrollar una lista de los vinos clasificados.

Sólo escriba en el registro de la vinoteca con tiza.

Para borrar, utilice un paño o una esponja ligeramente humedecida.

No utilice detergentes ni sustancias abrasivas.



ALGUNOS DATOS ÚTILES (PUESTA EN TEMPERATURA Y DESARROLLO)

Ejemplos de temperaturas de servicio. (Para el momento de la degustación)

Las opiniones varían, la temperatura ambiente también, pero muchos coinciden en lo siguiente:

Vinos	Temperatura de servicio
Grandes vinos de Burdeos – Tintos	16 – 17°C
Grandes vinos de Borgoña – Tintos	15 – 16°C
"Grands crûs" de vinos blancos secos	14 – 16°C
Tintos ligeros, afrutados, jóvenes	11 – 12°C
Rosados de Provenza, vinos jóvenes	10 – 12°C
Blancos secos y vinos tintos de la tierra	10 – 12°C
Vinos blancos de la tierra	8 – 10°C
Champanes	7 – 8°C
Vinos licorosos	7°C

TABLA DE DESARROLLO (EN AÑOS)

El tiempo necesario para el desarrollo óptimo varía para cada vino, cada añada y cada color. La siguiente tabla le proporcionará una orientación sobre el número de años necesario para que sus vinos alcancen el apogeo de su madurez, es decir el momento ideal para su degustación.

DENOMINACIÓN	BLANCO - ROSADO	TINTO
Alsacia	1-4	
Alsacia "Grands Crus"	8 -12	
Beaujolais (Crus)		1-4
Beaujolais joven		1-2
Bergerac	2-3	3-4
Burdeos	2-3	3-4
Borgoña	5	7
Cahors		5-10
Côtes de Provence	1-2	2-5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8-15
"Grands crûs" de Borgoña	8-10	10-15
"Grands crûs" de Burdeos	8-10	10-15
Jurançon suaves, licorosos	6-10	
Jurançon seco	2-4	
Languedoc	1-2	2-4
Loira	5-10	5-12
Loira suaves licorosos	10-15	
Mâcon	2-3	1-2
Montbazillac	6-8	
Saboya	1-2	2-4
Valle del Ródano	2	4-8
Vino amarillo	20	

MEDIOAMBIENTE

Este producto cumple la Directiva DEEE 2002/96/CE.

El símbolo del contenedor de basura tachado que figura en el aparato indica que, al final de su vida útil, este producto deberá tratarse de forma separada de los demás residuos domésticos.

Por tanto se deberá trasladar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y/o electrónicos, o si adquiere un aparato equivalente, al distribuidor del aparato nuevo.
El usuario es responsable de trasladar el aparato, al final de su vida útil, al centro de recogida apropiado. Una recogida selectiva y adecuada, con el fin de que el aparato sea reciclado, tratado y eliminado de forma respetuosa con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda donde adquirió el aparato.

ADVERTENCIA

Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos la posibilidad de modificar las características técnicas sin aviso previo.

Las garantías de los productos de la marca CLIMADIFF son proporcionadas de forma exclusiva por una serie de distribuidores que nosotros seleccionamos. Ningún elemento del presente manual podrá interpretarse como una garantía adicional.

CLIMADIFF no asume ninguna responsabilidad por los errores u omisiones técnicas y de redacción en el presente manual.

Documento no contractual.

GLOSARIO

Conservación:
Las condiciones de conservación permiten proteger los vinos ya desarrollados y conservar sus cualidades en el tiempo.

Envejecimiento:
El recinto climático ha sido diseñado para garantizar, en el tiempo, unas condiciones lo más parecidas posible a las de las bodegas subterráneas para favorecer el desarrollo óptimo de los mejores caldos.

Puesta en temperatura:
La vinoteca ha sido diseñada para disponer siempre y al alcance de la mano de botellas a la justa temperatura de servicio (Tª de degustación: tintos de guarda: 18-19°C, tintos ligeros: 14-16°C, blancos, rosados y champanes: 10-12°C, blancos licorosos: 8-10°C)

Sistema de invierno:
Sistema de calefacción que permite instalar la vinoteca en un lugar sin calefacción (pero protegido de las heladas).

Vinoteca de día:
Véase la parte relativa a la puesta en temperatura.

Bandejas PREMIUM BGN:
De madera maciza (madera tropical resistente al agua) y diseñadas para un almacenamiento optimizado, ergonómico y seguro de las botellas, con una capacidad para 13 botellas por capa.

Bandejas Collector®:
De madera y con relieves especialmente diseñados para un almacenamiento optimizado, ergonómico, de fácil acceso y seguro de las botellas. Son reversibles (Cara arriba: Burdeos. Cara abajo: Borgoña, Valle del Loira, etc.) y pueden albergar 14 botellas de Burdeos o 13 de Borgoña.

Bandejas deslizantes:
Montadas sobre carriles, facilitan el acceso a una o varias capas (según el modelo) de botellas.

Registro de vinoteca:

¡La original! Una innovación de Climadiff que permite la gestión de su colección utilizando una tiza y la cara interior de la puerta.

Choque térmico:
Un choque térmico para sus botellas sería un cambio brusco de temperatura de 20°C como mínimo y de forma rápida (menos de dos horas). Los choques térmicos, si se producen de forma repetida, pueden resultar fatales para el vino.

PREGUNTAS FRECUENTES

A pesar de toda la atención que prestamos a nuestros productos, nunca se puede descartar una avería completamente. Antes de ponerse en contacto con el servicio postventa de su distribuidor, compruebe:

- que la toma de corriente está en su sitio
- que no se ha producido un corte de electricidad
- la guía de solución de averías.

ELECTRICIDAD

Mi vinoteca no funciona:

1. No hay corriente en la toma de alimentación: compruebe el disyuntor o la toma.
2. La clavija está mal enchufada.
3. Si la vinoteca está en un lugar sin calefacción, consulte el párrafo relativo al kit de invierno.

TEMPERATURA

Mi vinoteca está demasiado fría:

Seleccione una temperatura más elevada.

Mi vinoteca no está suficientemente fría:

Seleccione una temperatura menos elevada.

La temperatura en mi vinoteca varía ligeramente:

1. La temperatura que realmente se debe tener en cuenta es la temperatura del interior de la botella. Las variaciones instantáneas que puede constatar corresponden a los ciclos de funcionamiento y parada del compresor.
   La temperatura media adecuada que ofrece a sus vinos las mejores condiciones de desarrollo se obtiene gracias a este principio de variaciones ligeras y repetidas en el aire de la vinoteca.

2. Nuestras vinotecas cuentan con un sistema de aislamiento importante destinado a garantizar a sus vinos la temperatura más estable posible. Por consiguiente, una variación de 1°C de la temperatura exterior a la botella se traducirá en una variación de tan solo 0,1°C en el líquido.

3. Si la temperatura constatada en su vinoteca es diferente a la constatada habitualmente y no varía en un período prolongado (varias horas), póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

EL COMPRESOR DE MI VINOTECA NO SE PONE EN MARCHA (¿ESTÁ SEGURO? NUESTROS COMPRESORES NO HACEN RUIDO):

1. ¿La temperatura ambiente del lugar es baja (inferior a la temperatura mínima requerida)?
2. ¿No es demasiado alta la temperatura seleccionada? Seleccione la temperatura mínima posible (véase el capítulo «ajuste de la temperatura», según el modelo) y compruebe, sin tocar, si el compresor se pone en marcha.
3. ¿Está operativa la conexión eléctrica? Para comprobarlo, conecte otro aparato eléctrico a la misma toma.
4. Si, a pesar de estas dos operaciones, el compresor no se pone en marcha, póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

EL COMPRESOR DE MI VINOTECA FUNCIONA SIN PARAR:

Si no constata ninguna producción de frío, póngase en contacto con el servicio postventa.

PARECE QUE EL SISTEMA DE INVIERNO NO FUNCIONA:

Este sistema sólo funciona si la temperatura interior de la parte inferior de la vinoteca es inferior a la temperatura programada.

HUMEDAD

¿Qué índice medio de humedad debo tener en mi vinoteca?

1. El índice medio ideal está comprendido entre el 55 y el 75%. No se debe confundir con el índice instantáneo que varía en función de los ciclos de funcionamiento del compresor. Al igual que en el caso de la temperatura media, lo que importa es el índice medio.
2. Según las zonas geográficas y el índice de humedad en el aire, puede que sea o no necesario añadir agua.
   En los países de clima cálido, la humedad relativa contenida en el aire se sitúa entre el 50 y el 80%. Por tanto, no es necesario añadir agua, aunque se debe controlar esta variable con precisión.

El índice medio de humedad de mi vinoteca es inferior al 50% de forma prolongada: ¿Está seguro? (La humedad fluctúa en gran medida y muy rápido, es normal)

1. Compruebe si el filtro de carbón es demasiado antiguo o simplemente está obstruido.
2. Asegúrese de la eficacia de su higrómetro.
3. Si humedece una tela cada 2 horas, nunca estará seca. Este principio se aplica a los tapones. La constancia de la media del índice de humedad permite que los tapones conserven su elasticidad, que es indispensable. Por tanto, constatar un índice instantáneo que parezca bajo es normal, más tarde tendrá que aumentar.

El índice de humedad de mi vinoteca es superior al 75 % de forma prolongada: ¿Está seguro? (La higrometría fluctúa en gran medida y muy rápido, es normal)

1. Compruebe si el filtro de carbón es demasiado antiguo o simplemente está obstruido.
2. Asegúrese de la eficacia de su higrómetro.
3. Si humedece una tela cada 2 horas, nunca estará seca. Este principio se aplica a los tapones. La constancia de la media del índice de humedad permite que los tapones conserven su elasticidad, que es indispensable. Por tanto, constatar un índice instantáneo que parezca elevado es normal, más tarde tendrá que disminuir.

Las etiquetas de las botellas se despegan:

1. Su vino no está amenazado, pero tiene demasiada humedad en su vinoteca.

HAY AGUA EN LA PARTE INFERIOR DEL FONDO DE MI VINOTECA, FUERA DE LA ZONA PREVISTA A TAL EFECTO

1. No es perjudicial para su vino.
2. ¿La vinoteca está colocada completamente en horizontal? ¿No está inclinada hacia adelante?
3. ¿No está obstruido el tubo de evacuación?

MI VINOTECA TIENE OLORES

1. ¿Ha cambiado regularmente el filtro de carbón? (se debe cambiar cada año, disponible pedido previo a través de su distribuidor, en www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com)
2. ¿El filtro de carbón no está obstruido por una botella?

MI VINOTECA HACE RUIDO

1. El funcionamiento del compresor genera ruido: compruebe que está bien fijado sobre las gomas (silent-blocks) y que no esté en contacto con otros elementos.
2. Se oyen pequeños chasquidos: proceden de la circulación del gas en los tubos y corresponden a un funcionamiento normal de su vinoteca.

MIS BANDEJAS SE COMBAR CON EL PESO

2. Compruebe que no ha sobrepasado la capacidad máxima de carga.

¿QUÉ HACER SI SE PRODUCE UN CORTE DE ELECTRICIDAD?

La mayoría de los cortes de electricidad se resuelven en un especio corto de tiempo. Un corte de 1 o 2 horas no afectará a la temperatura del vino presente en el armario (inercia). Para proteger el vino durante los cortes de electricidad, procure abrir la puerta lo menos posible. En caso de cortes de electricidad muy prolongados, adopte las medidas necesarias para proteger los vinos.

APARECE UN CÓDIGO DE ERROR EN LA PANTALLA DE MI VINOTECA

El sistema de ajuste electrónico puede detectar incidentes técnicos e indicarlos en la pantalla mediante códigos de error, como por ejemplo E01, E02, etc.

Si aparece este código, anótelo y comuníquelo al técnico que intervenga en la vinoteca. El significado de este código está descrito en la documentación técnica destinada exclusivamente a los servicios técnicos profesionales.

Esto le permitirá resolver con mayor facilidad y rapidez una posible anomalía.

En cualquier caso, aunque constate una anomalía de temperatura o humedad en el interior de la vinoteca, no se asuste.

Únicamente podría resultar perjudicial la exposición prolongada de los vinos a unas condiciones anormales.

PIEZAS DE RECAMBIO

Las piezas de recambio necesarias para la reparación de este aparato permanecerán disponibles durante 7 años.